ПЕТР СИГУНОВ

ЛЕСНОЕ СЧАСТЬЕ



ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»

ПЕТР СИГУНОВ



ЛЕСНОЕ СЧАСТЬЕ

Научно-художественная книга

ЛЕНИНГРАД «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»

1974

Рисунки Е. Бианки

Фотографии П. Сигунова, П. Стерлигова, Е. Бианки

Оформление Н. Лаврухина

С $\frac{70803-129}{М 101 (03)-74}$ 475—74



Разные дела приводят людей в лес. Одни уходят в туристские маршруты. Другие приезжают сюда побродить с лукошком, отдохнуть от шума большого города. Третьи — в лесу работают. Метят старые, больные деревья для вырубки, заготавливают корм на зиму для косуль и лосей, устраивают кормушки для птиц. Все это делается для того, чтобы сохранить лес, главную «фабрику кислорода» на нашей планете.

Столетнее дерево — это не поэтический образ. Оно действительно растет очень долго. И пусть каждый помнит мудрое правило: срубил дерево — посади два. Тогда всем хватит лесных богатств: и орехов, и грибов, и ягод...

Человек с давних пор пользовался дарами леса. Строил из дерева дома, города, крепости. Охотился в лесу. Охотился не только на зверя и птицу.

«В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы, или брать грибы. Хотя она не может равняться с другими охотами, более оживленными уже потому, что там приходится иметь дело с живыми творениями, но может соперничать со многими, так сказать, второстепенными охотами, имеющими, впрочем, свои интересы. Я даже готов отдать преимущество грибам, потому что их надобно отыскивать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье. Недаром говорит пословица: «Со счастьем хорошо и по грибы ходить».

Эти слова принадлежат Сергею Тимофеевичу Аксакову, писателю, любившему и прекрасно знавшему родную природу. Он мечтал создать своеобразную художественную трилогию о природе: о ловле рыбы, об охоте и о сборе грибов. Последнюю



книгу писатель завершить не успел — помешала смерть. А выражения «третья охота», «тихая охота» так и закрепились за этим увлекательным занятием — сбором грибов.

Ходят-бродят по лесам грибники, вооружившись легкими палочками и корзинками, ищут свое грибное счастье. Но, как говорится, «у каждой охоты свои заботы». Конечно, для того чтобы быть удачливым, важно знать, где растут те или иные грибы, когда созревает первый грибной «слой» и многое другое. А разве не интересно узнать, как грибы размножаются, как дружат со «своими» деревьями, какую роль играют в жизни леса?

Как часто вы проходили в лесу мимо диковинного гриба, даже не подозревая о его чудесных свойствах! Или раздраженно сбивали ногой мухомор, поманивший вас издалека своей красной шапочкой! А стоило ли? Посмотрите, как оживляет и украшает он лесную полянку. Что же касается его бесполезности — не торопитесь с выводами. Не нужен вам — пригодится кому-нибудь из лесных жителей.

«Лесное счастье» — не руководство по сбору и заготовке грибов, не кулинарная книга, хотя здесь вы найдете и полезные советы. Это скорее поэма о лесе, о его обитателях и о дружном грибном народце. Грибы в этой книге совсем как люди, у каждого свой характер, свое имя, своя история. И, как люди, живут они в разных уголках земли: в тайге, в тундре, среди арктических льдов, в горах и даже... в пустынях. Растут они дружно, густо, целыми семьями. А вот используем мы эти богатства пока еще далеко не в полной мере.

Петр Николаевич Сигунов, автор этой книги, по профессии геолог. Он много путешествовал, побывал в Крыму, на Урале, в Туве, в Саянах, на



Нижней Тунгуске, на Хантайке, в бахтинской тайге. С весны до глубокой осени — экспедиции, зимой — обработка материалов. И еще — нелегкий писательский труд.

Так появились книги о работе геологов («Дороги начинаются с тропинки»), об известном советском геологе Н. Н. Урванцеве («Сквозь пургу»), рассказы о природе («Ожерелья Джехангира», «Танцующие иголочки»). Одновременно, на протяжении многих лет, создавалось «Лесное счастье».

П. Н. Сигунов — очень наблюдательный человек и интересный рассказчик. Словно волшебник, открывает он перед читателем красоту леса, и все, к чему мы давно уже привыкли, оказывается вдруг удивительным и прекрасным. Беречь, приумножать богатства родной природы — этот призыв звучит в книге «Ожерелья Джехангира», и особенно сильно — в «Лесном счастье».

Часто после тяжелого маршрута, отдыхая у походного костра, писатель заносил в блокнот свои дневные впечатления. Среди этих записей нередко упоминаются встречи с грибами. И не удивительно. Тайга—непочатый край грибных месторождений. Только подступиться к ним пока еще трудно. Все это в будущем. А пока аукаются грибники в пригородных лесах, отыскивают свои «заветные» делянки, на которых из года в год нарождаются крепконогие боровики-полковники, красноголовые подосиновики и другие грибы.

Чтение интересной книги можно сравнить с увлекательным путешествием. Вот с такой книгой вам и предстоит познакомиться, дорогие читатели.

Попробуйте и вы отыскать свое счастье. Счастливого пути!

Ю. Смирнов

Светлой памяти матери, Натальи Ивановны Сигуновой

Тут есть неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет ее особый интерес.

С. Аксаков

Многочисленный, разношерстный и совсем своеобразный грибной народец представляет собою одно из самых интересных произведений природы, один из любопытнейших и вместе с тем важнейших отделов мира растений.

Д. Кайгородов

Лист первый



ЗАПОВЕДИ ИСКАТЕЛЯ



ТАК БУДЕТ!

Широка, необъятна тайга сибирская! Даже со спутника не окинешь единым взглядом. Много диких зверей бродят по ее дремучим дебрям, много вольных птиц вьют гнезда в ее глухих чащобах. А сколько в сибирской тайге ягод и грибов! И почти все ягоды прокисают на корню, почти все грибы пропадают напрасно.

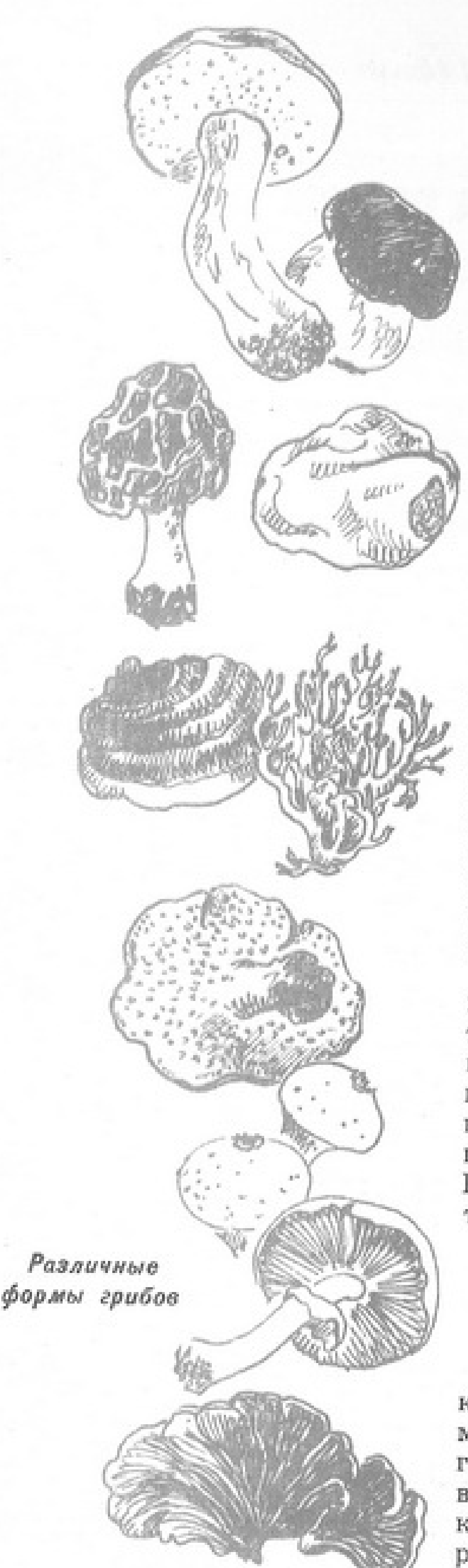
Пока лишь геологи да топографы, возвращаясь из маршрутов, наполняют свои накомарники благодатными плодами тайги. Пока лишь. . .

Совсем недавно, каких-то пятнадцать лет назад, попасть исследователю в отдаленные уголки Сибири было очень трудно. Добирались кто как мог: на поездах, пароходах, автомашинах, на лошадях и оленях. По месяцу, а то и больше уходило на бесполезную дорогу.

А ныне... легко можно приземлиться в любой точке Советского Союза. К твоим услугам и реактивные лайнеры, и вездесущие вертолеты.

Наступит время, и очень скоро наступит, когда в сибирскую тайгу будут посылаться грибные (микологические) экспедиции.

Грибники, как и геологи, будут жить в парусиновых палатках, спать на перинах из еловых и пихтовых лап, на простынях из веток лиственниц. Будут умываться в студеных реках и озерах, греться у костров. Каждый день они будут уходить в поисковые маршруты, только за спинами у них будут не пузатые рюкзаки, как у геологов, а плетеные сумы, в руках — не молотки, а палки-рогульки. Каждый день они будут приносить коллекции грибов. И, открыв крупные месторождения «полезных ископаемых», они сразу же начнут их разрабатывать: тут же, на месте, в специальных машинах, доставленных на вертолетах и дирижаблях, будут сушить, солить, мариновать


Различные формы грибов

грибы; делать из них консервы, соусы, экстракты; изготовлять чудодейственные лекарства: порошки, таблетки, настойки, всевозможные бальзамы и антибиотики. Ведь грибы — еще нетронутые сокровища для медицины.

Это будут очень увлекательные экспедиции — с далекими путешествиями и необыкновенными приключениями. Сколько интересных зверей видят сейчас грибники, но еще больше увидят в экспедициях! Сколько новых птиц они услышат!

Вот почему я включаю в эту книгу рассказы-незабудки о своих незабываемых встречах на геологических тропинках. Когда вы начнете их читать, то не удивляйтесь — замените слово «геолог» словом «миколог» — и все станет на свое место. И тогда это будут встречи-незабудки на микологических тропинках.

Что же такое микология?.. Это — наука о грибах. Греческое слово «микос» означает гриб. А микологами называют специалистов, которые занимаются изучением грибов. Но таких «узких» специалистов в нашей стране не очень-то много. А вот любителей побродить по лесу с лукошком — поискать боровичков да рыжиков — десятки миллионов наберется — куда больше, чем охотников и рыболовов.

С детских лет я сделался страстным грибником, с юношеских лет — геологом. И потому в этой книге многое переплелось. Ведь геологи как грибники. Геологи — бродяги по профессии, грибники — бродяги по доброй воле. Геологи смотрят под длинный молоток, грибники — под длинную палку-выручалку. Геологи ищут то, что не теряли, грибники — то, что не сеяли.

МОИ БУКЕТЫ

Каждый собирает грибы по-своему. Есть кудесники-тихоходы, охотники за боровиками. Из-под земли достанут они белые. Есть груздятники, к которым грузди сами лезут в кузов. Есть почитатели золотых петушков — лисичек. А я люблю составлять пестрые букеты из грибов. Чем больше попадается разных грибов, тем веселее нести

корзину, тем приятнее сесть потом где-нибудь на травянистой полянке и перебирать лесные сокровища.

Вот «ваньки-встаньки» в теплых круглых беретах, подкладка у которых, как у боровиков, «сшита» из тонкопористой губки, — это трубчатые грибы. Сюда же относятся и вредные, паразитические наросты на деревьях, напоминающие конские копыта, — трутовики.

Вот «антошки-гармошки», шляпки у которых снизу ребристые, лучистые, как веер, — это пластинчатые грибы. Их очень, очень много в природе: рыжики, лисички, шампиньоны... всех не перечтешь.

А кто не знает беленькие круглые голышки-катышки? Когда они созревают, из них с пыхтеньем вылетает темный дымок. Микологи окрестили их дождевиками.

Попадаются и вовсе забавные растения: вместо трубочек-губочек и пластин-гармошек у них внизу шипики. Это — ежовики, ежовиковые грибы.

А то есть еще вовсе чудинки-расчудинки, похожие на ветки без листьев, на густые кусты-кораллы. Они так и называются — коралловыми, или рогатиковыми, грибами.

Грибы растут и в поле, и в лесу, и в городе, и в деревне, и на лугу, и в болоте, и на почве, и на пнях, и даже... под землей. К подземным грибам относятся трюфели, напоминающие обыкновенные картофелины.

Сколько всяких интересных творений среди грибного народца! Смотришь — не насмотришься, собираешь — не насобираешься.

Истинное счастье ждет искателей грибных букетов.

МИКОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРИК

Собирать неведомые микологические букеты просто так — без любопытства и желания узнать, какое у грибов имя, как их различать меж собой, — вовсе неинтересно.

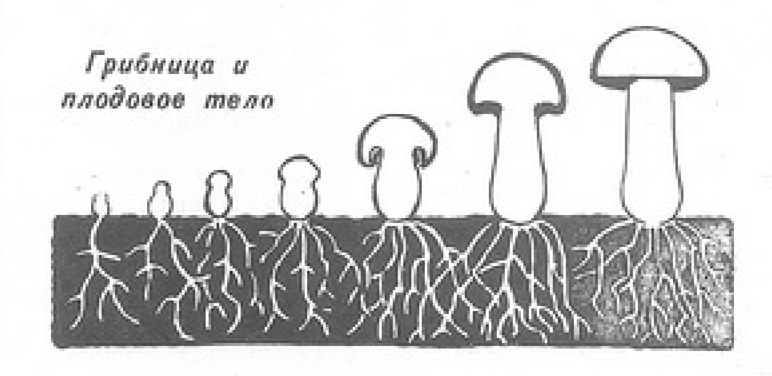
Ведь никто не собирает букеты цветов вслепую, не называет одуванчики розами, колокольчики ромашками, васильки лютиками.

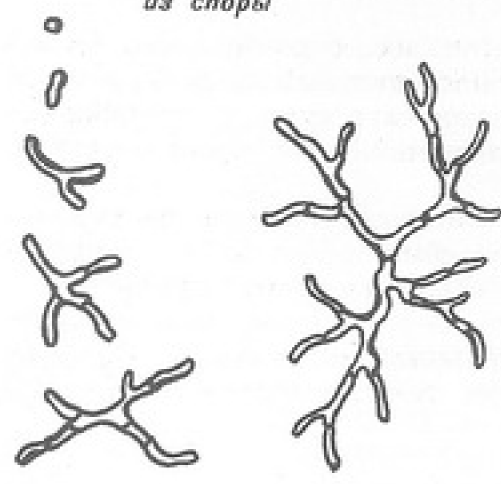
А много ли грибов известно вам?

Прежде чем перелистать эту книгу, постарайтесь, пожалуйста, запомнить девять новых слов-терминов, чтоб все впереди было понятно. Право, совсем нетрудно — всего только девять терминов.

Гифы — тончайшие, как паутинки, подземные грибные нити.

Мицелий, или грибница, — плесневидный войлочек, состоящий из густого переплетения гиф, одновременно — корни, ствол и ветви подземного ползущего грибного «дерева».


Грибница и плодовое тело


Развитие грибницы из споры

Плодовое тело — это то, что все мы неправильно называем грибом. Ведь не называют же люди яблоко яблоней, а яблоню яблоком. А вот у грибов так называют, потому что нам видны только плоды, а сами грибные «деревья» спрятаны.

Пластинки — листочки или складки на нижней поверхности шляпок (вспомните сыроежки).

Поры — круглые отверстия-трубочки или угловатые узкие канальцы, тоже на нижней поверхности шляпок (вспомните подосиновики). И пластинки, и поры предназначены для выращивания, созревания и рассеивания грибных «семян» — спор.

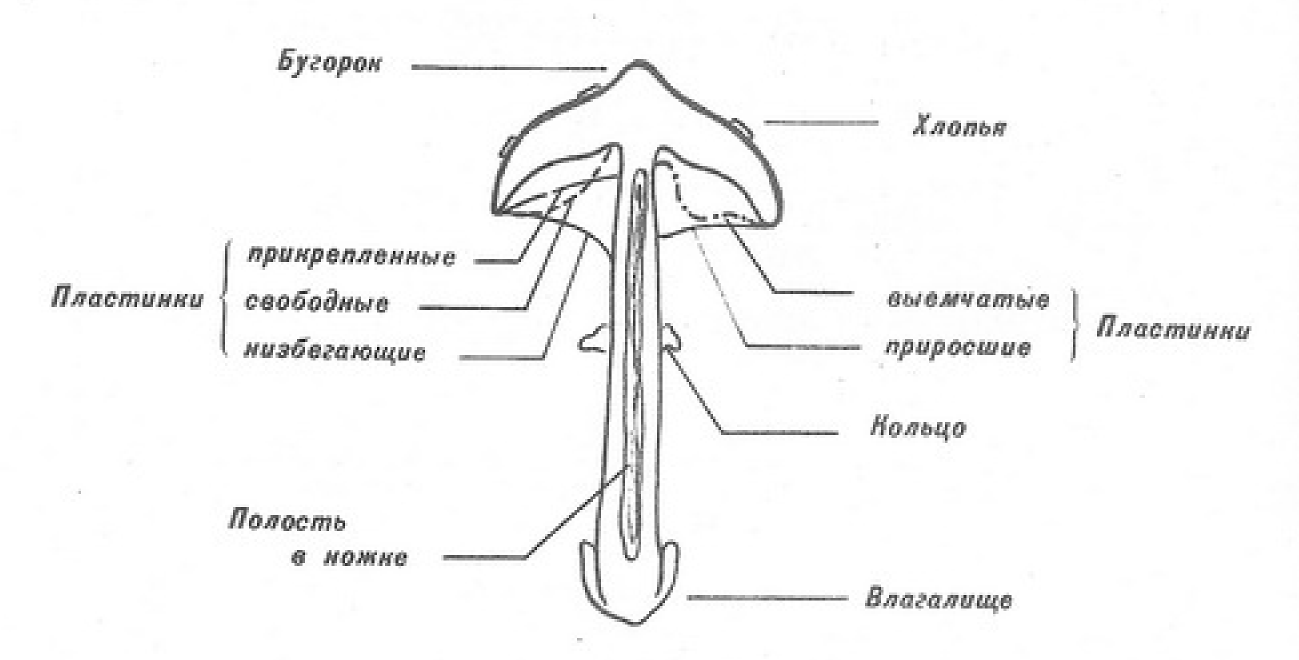
Внутреннее покрывало — паутинистая или пленчатая кайма под шляпкой.

Кольцо — часть покрывала, которая остается на ножке старого гриба.

Вольва, или влагалище, — чехол, чашечка-оторочка, куда вставляется клубневидный «корень», например, мухомора.

Бугорок — вздутие на шляпке.

А теперь посмотрите внимательней на схему плодового тела гриба и тоже постарайтесь, пожалуйста, все запомнить.



Грибы в отличие от своих зеленых родственников не содержат чудодейственного хлорофилла и потому не могут добывать из воздуха питательные углеводы. Они вынуждены приспосабливаться к существованию за счет уже готовых органических веществ.

ПЕРЕКАТИСТОЕ ЭХО

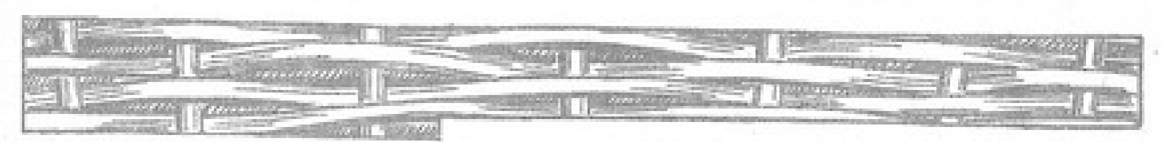
Ходят, бродят миллионы грибников по лесам холмистым, по горам лесистым. Десятки километров истопает каждый за день, а усталости не ведает. Тяжелые корзины оттягивают руки, а им весело; переметные сумы давят плечи, а им радостно. Ходят, перекликаются между собой, аукаются.

Настоящие грибники не берут в лес ни магнитофонов, ни транзисторных приемников. Они наслаждаются сонной тишиной, птичьими песнями, звериными шорохами, задумчивым шепотом деревьев.

А когда им хочется сообщить важные новости, они прикладывают к губам ладони рупором — и по лесам дремучим, по болотам топучим по всей нашей огромной стране быстрее телеграмм перекатывается, перекликается гулкое эхо:

«А-а-а у-у-у на-а-с!»

«А-а-а у-у-у ва-а-ас?»



ПРИГОВОРКИ ИСКАТЕЛЯ

КТО ПОРАНЬШЕ ВСТАЕТ, ТОТ И ГРИБКИ СЕБЕ БЕРЕТ.
А СОНЛИВЫМ ДА ЛЕНИВЫМ ДАЕТСЯ ЛИШЬ КРАПИВА.



ТИШЕ ИДЕШЬ — БОЛЬШЕ НАЙДЕШЬ.



КТО ЛЮБИТ ЗЕМЛЕ КЛАНЯТЬСЯ — БЕЗ НАГРАДЫ НЕ ОСТАНЕТСЯ.



НЕ ХОДИ ЗА ГРИБАМИ С ВЕДРОМ — НЕ ГУБИ ЛЕСНОЕ ДОБРО.
КЛАДИ ИХ В ПЛЕТЕНОЕ ЛУКОШКО — ПУСКАЙ ПОДЫШАТ
НЕМНОЖКО.

ИВОЛГИНЫ ТАЙНЫ

Бойкая, вертлявая иволга выпорхнула из своего круглого травянистого домика, который, словно люлька, раскачивался на гибком конце ветки, и запела звучно, весело: «Фиу-лиу... фиу-лиуа...»

Из сумрачной вечерне-синей чащобы отозвалось хриплое, приглушенное эхо: «Ау-аа... Ау-аа...»

Иволга умолкла.

«Ау-уу... ау-уа...» — кричал кто-то.

«Опять заблудился грибник, — подумала иволга. — Вот люди! Такие большие и такие беспомощные. Мое маленькое гнездо спрятано средь густых листьев, а я найду его хоть откуда. Найду, потому что знаю все лесные приметы».

«Фиу-лиу... фиу-фиу», — засвистела иволга, радуясь, что она такая умная.

Не догадывалась, конечно, птица, что ее тайны давным-давно известны всем искателям грибного счастья.

> На стволах сосен, елей, пихт, кедров смола обильнее всего выступает с юга.
>
> На стволах берез сгустки черных пятен выступают с севера.
>
> Ветви деревьев, одиноко растущих средь полян, всегда тянутся к теплому югу.
>
> Лишайники на березах и осинах тянутся к холодному северу.
>
> Муравейные кочки прижимаются к деревьям и пням с юга.
>
> Зеленые мхи прижимаются к валунам и скалам с севера.
>
> Ягоды брусники, земляники и шиповника начинают покрываться алым румянцем с юга.
>
> Кора у деревьев покрывается черными трещинками с севера.
>
> Возле больших камней почва летом суше с юга.
>
> На свежих пнях годичные кольца тоньше с севера.
>
> У муравейников южный склон всегда более пологий, чем северный.

И много-много еще всяких секретов откроет любознательный искатель, путешествуя с волшебной палочкой-выручалочкой. Он узнает, что среди милого лесного народца есть верные помощники заблудившихся.

БЕРЕСТЯНЫЕ ГРАМОТКИ

Древние ассирийцы писали на глиняных табличках, египтяне — на камнях и папирусе, европейцы — на коже и деревянных дощечках. Наши далекие предки, новгородские россияне, много веков писали на бересте.

И ныне в глухих рощах часто встречаются на стволах берез таинственные знаки — лунки, треугольники, квадратики, черточки, кружки, закорючки. Юные натуралисты утверждают, что это дятловы колодцы, из этих колодцев якобы птицы пьют весной сладкий березовый сок. А бывалые искатели грибных кладов говорят, что это не дятловы письмена, а «берестяные грамотки» — листы грибной летописи, заметки, корреспонденции, сообщения очевидцев.

Конечно, они шутят. А может, и нет? Ведь каждый понимает природу по-своему.

ЖИВЫЕ КОМПАСЫ

Густо сомкнутые кроны деревьев пропускают совсем мало света. Со стволов седыми косматыми прядями свешивается бородатый лишайник. Крики зверей и птиц кажутся какими-то странными, неземными звуками. Душу охватывает безотчетный страх, хочется скорее убежать из этой жуткой и зловещей обстановки. Человек не разбирает точного направления, бредет куда попало.

Однако опытного путешественника грибы не только увлекают и заводят в темную чащу, но и помогают найти верную дорогу. Бывалый натуралист внимательно приглядывается к моховому покрову. Он знает, что только у рыжиков, растущих к северу от ели, крупные, ярко-медяковые шляпки, разрисованные концентрическими кругами полос. С южной стороны уже иные рыжики — мелкие, зеленоватые. Таким расположением грибов можно пользоваться как компасом.

Эту интересную особенность подметил еще сто лет назад С. Аксаков. Он писал: «...рыжики красные около одной и той же ели постоянно родятся на север и до половины восточной и западной стороны. Тут, точно по назначенной черте, к югу идут уже рыжики зеленовато-синие, имеющие поверхность шероховатую, как будто засохшую, хоть корень и шляпка гриба так же красны и сочны. Таким образом, окружность дерева разделяется по равным частям: рыжики красные занимают северную сторону, а рыжики зеленоватые — южную; восток же и запад обеими породами делится пополам, но и тут на южной стороне грибов бывает меньше».

ДЫМОВЫЕ ШАШКИ

Все, наверное, встречали грибы без ножек — эти забавные белые шарики, груши, пузыри, лампочки. Они называются дождевиками и лучше любого одуванчика укажут направление ветра. Надо только сорвать на поляне зрелый гриб, который уже потемнел, и слегка его сдавить. Как детская хлопушка, лопнет, хлопнет пергаментная оболочка, и вспорхнет, взовьется темно-коричневый фонтан «табака» — мельчайших спор. Смотрите в оба! Куда грибной дымок потянется — туда и ветер спешит.

Такими хлопушками пользуются лишь в тех местах, где дует постоянный ветер, направление которого известно.

ЭЛЕМЕНТАРНАЯ АЗБУКА

А ведь заблудиться в лесу невозможно. Да, да, — невозможно, если знать элементарную азбуку грибника. Во-первых, наши леса разделены просеками на кварталы: 1×1, 1×2, 2×2 и 2×4 километра. Во-вторых, столбы на просеках пронумерованы с запада на восток и с севера на юг. Если между двумя наименьшими цифрами провести стрелку, то она как раз покажет юг. Запомните, пожалуйста, может пригодиться!

Любителям «смиренной охоты», особенно тем, кто отправляется за «счастьем» в большие незнакомые леса, непременно надо брать спички в непромокаемом мешочке, большую алюминиевую кружку или котелок, охотничий топорик, легкую плащ-палатку, узелок соли, два-три бутерброда и дневник.

Когда искатель чересчур увлечется боровиками и ему даже иволга не поможет найти дорогу домой, то пусть он не отчаивается. В кружке можно сварить грибную похлебку, вскипятить ягодный чай, в дневник записать свежие впечатления, плащ-палаткой укрыться от ночной темноты и горьких дум.

Если погода слишком хмурая и зябкая, можно построить балаган для ночлега.

Вбивают два кола с развилками, на которые кладут жердину. К ней прислоняют под углом 45—60 градусов несколько толстых палок с отростками суков, куда вставляются поперечные перекладины. А уж на перекладины густым, непромокаемым слоем вешают мохнатые хвойные или лиственные ветки.

Под балаганом стелют влагонепроницаемый «брезент» из бересты, на нем раскидывают мягкие душистые лапы лиственницы, а вблизи — не дальше двух метров — раскладывают костер.

Еловые и пихтовые дрова не годятся, так как стреляют зажигательными «пулями» — искрами.

НЕИЗМЕННАЯ МОДА

Все проходит, меняется на белом свете. Меняются села, города, реки, горы. Но быстрее всего меняется мода: людям надоедает скучное утомительное однообразие. И только одежда искателей лесного счастья одинакова.

По грибы надо отправляться в легких резиновых сапогах с широкими голенищами, настолько просторными, чтоб свободно входили ноги в шерстяном носке и байковой портянке. Можно обувать спортивные ботинки или боты на низких каблуках.

Одеваться лучше всего в лыжные костюмы. Платье не должно выделяться среди лесной зелени кичливо-ярким цветом, чтобы не пугать диких обитателей. От путешественников-пижонов шарахаются лоси, зайцы, прячутся лисы и барсуки, ныряют в дупла белки и дятлы. А какой интерес бродить среди молчаливых деревьев? Костюмы грибников должны быть легкими, бесшумными, как оперенье филина. Ни брезент, ни «чертова кожа» для их пошива не годится, ибо эти материалы коленеют даже от росы — и тогда хрустят, шуршат, ширкают, пугая все живое.

Ходить по грибы с мешками, авоськами, сумками — все равно что носить воду в решете. Искателю к лицу лишь корзины, сплетенные из ивовых прутьев, берестяные кошелки, лозиновые лукошки, пехтери из липовых лык.

Не спешите, не жадничайте в лесу. Каждый гриб, как дитя малое, требует ласки, заботы: чтоб погладили его, вытерли землю, очистили приставшие листья, обобрали хвоинки, чтоб уложили спать в колыбель-лукошко аккуратно, с любовью.

Трубчатые грибы — всякие белые боровики, черные подберезовики, красные подосиновики, желтые маслята — надо класть боком, а пластинчатые — шляпками вниз. У груздей, белянок, опенков, валуев и свинушек ножки отрезают.

Грибы лучше всего откручивать, осторожно поворачивая пальцами, чтобы не обнажить, не вырвать из почвы нежные ниточки мицелия. А если срезать ножом, то только под самый корешок, иначе грибница может заболеть, загнить. Только учтите, пожалуйста, ямку обязательно надо засыпать землей да прихлопнуть ладонью — тогда грибница не высохнет на солнце.

ПЕСТРЫЙ ЗОНТИК

На лесных опушках и полянках, в садах и пнистых сечах-вырубках растет отшельником красивейший пластинчатый гриб — пестрый, как восточный ковер, с серыми и коричневыми чешуйками-черепицами. Пройдет мимо старушка и непременно остановится: «Эк расфуфырился, индюк!» Пройдет старик и тоже остановится: «Ну и вымахал, скрипица-рябица!» Рыбаки называют его поплавушкой, самоуверенные верхогляды — белым мухомором, а микологи и дети — зонтиком пестрым. Они гордо поднимают над головой нарядный долговязый гриб и бегут к взрослым хвастаться. Оно и вправду есть что показать: до 40 сантиметров размах купола, до 60 сантиметров длина ручки-тросточки — чем не зонт?

...Накрапывают тяжелые дождинки, вот-вот хлынет буйный ливень. Скорей, скорей спасайтесь, дорогие искатели, под пестрым грибом-зонтиком. Пускай сверкают синие молнии — лишь бы не сверкали сполохи фронтовых взрывов. Пускай бушуют желтые ливни-проливни — лишь бы не бушевали шквалы свинцовых пуль. Давайте посидим под пестрым зонтиком, переждем непогоду, поговорим о грибном житье-бытье, о грибных делах, помечтаем о грибном счастье.

НЕОБЫЧНЫЕ ЦВЕТЫ

Просто невероятно, но некоторые любители собирают грибы не только для супа или жаркого, как все, а для... цветочных ваз, чтобы украсить комнату.

Есть в наших лесах грибные цветы, которые похожи на сосульки. Сосульки тонкие, упругие и пахнут остро, приятно — осиновой корой. Поместишь такой чудо-кустик в хрустальный кувшин — и он стоит себе неделями, целехонький, свежий, радуя взор чистой фарфоровой белизной, затейливой ветвистостью. А если посчастливится найти еще желтый, кремовый или светло-розовый грибной куст, то и вовсе не оторвешь взгляда от дивного лесного букета.

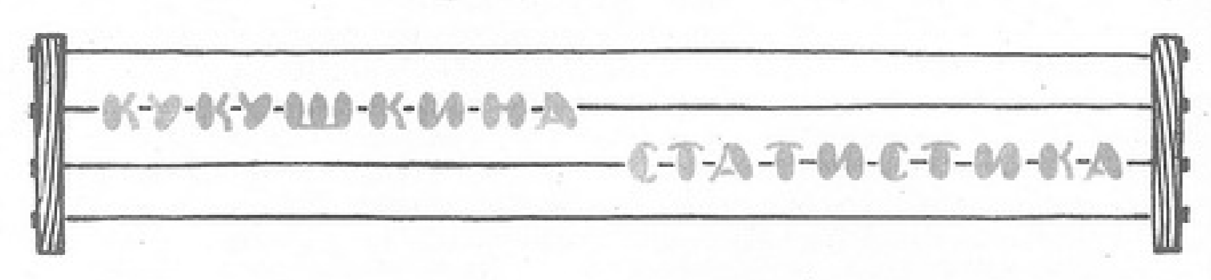
Называют грибные цветы ежовиком, а точнее — герицием коралловым.

Можно ставить в плоские фаянсовые вазы-лодочки букеты из мухоморов. Осторожно вместе с землей выкапывают красно-оранжевые колобки и обкладывают их свежим зеленым мхом, чтобы они

росли точно на лужайке. Каждый может прямо дома не только вдоволь налюбоваться лесными звездами-сказками, но и посмотреть, как они распускаются. У молодых мухоморов-колобков на макушке белые островерхие конусы, а на вздутой ножке — ровные, будто выточенные резцами скульпторов, выступающие бороздки из длинных пирамидок. Постепенно шляпка мухомора выпрямляется, края загибаются вверх, словно крыша у китайской пагоды, а на белую ножку сползают сборчатые бахромисто-кремовые манжетки с четырехугольными желтыми бубенцами.

Свежие мухоморовые букеты пахнут приятно, а старые, недельного возраста, надо скорей выкидывать. Но ведь и тюльпаны, например, не очень-то долго стоят.

Известно ли вам, что в наших лесах висят на деревьях несметные клады для художественной фантазии? Из многоцветной губчатой мякоти трутовиков люди, которые называются народными умельцами, изготовляют забавные вещицы: статуэтки, персонажи сказок, шкатулки, рамки, полочки, портсигары, детские игрушки. Из этих же грибов делают бритвенные ремни, перчатки, домашние тапочки и даже... шлемы для мотоциклистов. Наступит время, когда умельцы всех стран покажут свои диковинные грибные творения на международной выставке «Лесное счастье». Это будет одна из самых интересных выставок в мире!



Всего на Земле ныне 3 837 300 тысяч гектаров леса, причем около трети из них, то есть свыше миллиарда гектаров, находится в СССР.

Общее количество съедобных грибов, которые водятся в нашей стране, примерно 1500 видов, а всех шляпочных грибов в мире около 7000 видов!

Среди богатого разнообразия грибов, встречающихся в европейской части Советского Союза, только 14 несъедобных и 7 ядовитых.

В нашей стране берут не больше двух десятков „пластинников" и „скважников", местами же всего—8, а то и 2.

Есть села, где вообще признают лишь рыжики.

Из всех национальностей Советского Союза, пожалуй, самые лучшие знатоки даров природы — народ коми. Они употребляют в пищу 40 видов грибов и, кроме того, различают 12 видов разных сыроежек.

Ученые подсчитали, что если ежегодно собирать и продавать хотя бы 5% урожая наших лесов, то белыми, рыжиками и груздями можно заполнить все рынки мира.

Лист второй



ВАНЬКИ-ВСТАНЬКИ



ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Стоит хоть один раз увидеть трубчатый гриб — и уж никогда не спутаешь его с иными представителями лесного народца: ни с пластинчатыми, ни с ежовиковыми, ни с коралловыми. Конечно, сразу, например, не отличишь моховик от дубовика или подберезовик от белого подосиновика, но то, что это трубчатый гриб, непременно узнаешь. Почему же? Да потому, что только у трубчатых грибов нижняя поверхность шляпки словно истыкана густыми иголками, избуравлена плотными тончайшими скважинками. Они похожи на дырчатую, кругло-пористую губку или на угловатые мельчайшие пчелиные соты. В этих отвесных трубочках и скважинках созревают микроскопические грибные «семена» — споры, которые потом высыпаются через отверстия наружу и подхватываются ветром, чтобы порадовать всех искателей лесного счастья новыми, неведомыми месторождениями «ванек-встанек».

ВСЕМ ГРИБАМ ПОЛКОВНИК

Тут уж ничего не поделаешь: из песни слова не выкинешь. Назвали народные поэты-сказочники белый гриб «полковником», и никакое министерство обороны не в силах его разжаловать; и так шагает он гордо из книги в книгу в доблестном армейском чине.



Белые грибы

Грибные «полковники», подобно

людским, носят разные мундиры — в зависимости от того, в какой лесной «стране» они «служат».

«Полковники» темных еловых глухоманей — тонконоги, голенасты, в светло-каштановых и желто-бурых касках.

Их собратья из сосновых чащоб, наоборот, низкорослые и мускулистые, как тяжелоатлеты. Каски носят буро-красные или черные.

А белые из березовых и дубовых рощ совсем светлые: белесые, сероватые, бледно-коричневые.

БОЧОНКИ

У молодых боровиков не ножки, а бочонки, да какие красивые, крепкие — бондари не в силах такие смастерить!

Пчеловоды хранят мед в бочонках, которые заковывают в железные обручи. Чтоб не треснули от медового духа.

Виноделы заковывают свои бочки в стальные обручи. Чтоб не лопнули от винного духа.

А лесные скульпторы-невидимки опутывают ножки боровиков кружевной узорчатой сетью. Чтобы не разорвались от грибного духа.

ИНСПЕКТОРЫ НЕВЕДОМЫХ ДОРОЖЕК

Дорога тянется неведомо куда, петляет между соснами. На обочинах «неведомых дорожек» любят стоять гордо и важно, у всех прохожих на виду, безмолвные инспекторы, дородные боровики. Торопишься, но все равно остановишься. Не хочешь, а волей-неволей поклонишься самым низким поклоном — до земли.

Все с радостью отдают честь боровикам: и малые, и старые, и солдаты, и маршалы.

Кто не любит солянку из белых грибов!

СТО ИМЕН

В древние времена на Руси грибами считались только боровики. В старинных книгах и лечебниках написано:

«...Пироги и с грибами, и с рыжиками, и с груздями... Грибы сушити, и грузди, и рыжики, и всякий овощ солити...»

«...В уезде родится много грибов, рыжиков, груздей».

А чтó понимать под грибами, сказано:

«...Цветом красно-бурые, стебель имеют толстый и посредине широкий».

Каждому ясно — боровики!

Все величают их «белыми», потому что в отличие от остальных грибов они никогда не темнеют: ни при сушке, ни при варке.

Называют их также: «коровками», «рудяками», «толкачами», «жатниками», «печурами».

И много еще всяких других имен подарили им благодарные люди.

Но в последние годы эти имена стали исчезать. Почти всюду

укрепились лишь два названия — «белый гриб» и «боровик». Причем никто не делит их на разновидности, хотя многие искатели с закрытыми глазами отличат «сосновый» белый гриб от «березового».

А вот ленинградский ученый-миколог Б. П. Васильков описал восемнадцать форм белого гриба: светло-бронзовую, еловую, дубовую, лимонно-желтую, гладконожковую, раннюю, березовую, ложно-пурпуровую, особую, оранжево-красную, сосновую, синеющую, арктическую, розовоножковую, позднюю, сетчатую, темно-бронзовую, оливково-бурую.

НАШ КОНЯКИНСКИЙ

«Бывают в болотных лесах холмики, покрытые оленьим мхом. Из этого низкого, почти белого моха показываются черные, обыкновенные наши знакомые боровики, покрытые росой. Но это обыкновенно прекрасный гриб, а наш конякинский растет пониже в толстых и серых мхах с ягодами черники. Эти грибы невидимо для глаза в глубине моха разрастаются до того, что одного только гриба при поддержке картошки бывает довольно на жаренок.

Не так легко, однако, бывает находить такие грибы. Из мха виднеется только небольшой темно-желтый пятачок, самая макушка гриба. Завидев издали желтое пятнышко в темно-зеленом мхе, запрещаешь верить себе, и только с неподвижными глазами ближе и ближе подвигаешься к магическому пятнышку. Уверишься в правде, только когда уже запустишь руку в самый мох и нащупаешь ногу гриба, никак не тоньше руки человеческой. После того запускаешь туда нож, подрезаешь невидимую ногу под самый корень и вытаскиваешь на свет гриб огромный, в своей царственной форме вполне соответствующий у животных льву, царю зверей, и орлу, царю птиц.

Расправить бы мох, освободить бы такой царь-гриб и полюбоваться им на нетронутом корне... Но где тут любоваться! Мало того, что не успеешь полюбоваться, — просто ничего не видишь от жадности, ничего не замечаешь в лесу в напряженном ожидании, когда вдали в темно-зеленой массе показывается коричневый пятачок» (М. Пришвин).

БРАКОНЬЕР С ГРАБЛЯМИ

В октябре белых было куда больше, чем в августе. Азартно ворошили грибники руками сухую опавшую листву и с удивлением нащупывали целые гнезда боровиков. А был такой, что брал с собой, как на сенокос, деревянные грабли, раскидывал ими черно-прелый настил и отрывал множество молоденьких толстячков. Это не настоящий искатель, а жадный скребун. Он загубил граблями «лесное счастье» своих детей и внуков. Ведь для того, чтобы мицелий покрыл площадь всего лишь в один квадратный метр, нужно больше десяти лет, а браконьер уничтожил его за одну минуту.

Очень много, к сожалению, еще жадных людей, которые готовы землю грызть зубами. Хоть мелочью, да поживиться, лишь бы другим не досталось. Да еще волокут боровички-наперстки на базар продавать, словно орехи или семечки — стаканами.

НЕРАЗЛУЧНЫЕ ДЕТИ БЕРЕЗ

Белые березы с черными бугристыми шершинами на коре — приют золотой жар-птицы иволги и бойких, трескучих дроздов-насмешников. Малыши жадно тянутся ручонками к пестрым веселым стволам, радостно лепечут: «Белеза... белеза...» И уж до глубокой



Подберезовик обыкновенный

Подберезовик розовеющий

Подберезовик болотный

старости, хоть увези их за синие моря-океаны, за льдистые хребты-горы, будут помнить они шепот зубчатых листьев, шелест стружечек-берестинок, из всех деревьев мира узнают родное белое дерево.

Под березами ищите обыкновенные подберезовики — они достойны своих родителей. Толстая стройная белоножка-свечка с темно-бурыми стружечками-чешуйками. Только одна разница — не шуршат, не поют на ветру эти кольчатые стружечки, как берестинки-задиринки. Шляпка снизу чисто-белая, сверху бархатисто-черная. Недаром зовут их чернышами-крепышами.

Поодаль от берез, на обочинах звериных тропинок и среди цветущих травянистых полян, любят расти розовеющие подберезовики с серо-пегой подушкой, которая на изломе розовеет.

А уж в сырых низинах и кочковатых мокринах можно встретить только водянистые, дряблые, с чахоточно-бледной окраской болотные подберезовики. Они ушли из-под защиты берез и потому сделались такими болезненными.

Знать, верно говорят старики: даже грибам нельзя отрываться от родного дерева. Ведь без корня и полынь не растет.

МАСЛЯНЫ ГОЛОВУШКИ

К липким да клейким грибам у нас отношение «плевое». «Мокрухами», «слизняками», «плакунами», «сопливиками» величают их презрительно. А вот маслята ценят, маслята любят, хоть они в десять раз мокрее «мокрух», сопливее «соплюшек». У маслят

головки маслянистые, золотистые. На них всегда много мусора и грязи.

У маслят под колпаком не противные мухоморовые пленки-пеленки, а нарядные кружевные салфеточки. А ведь эти салфеточки к рукам пристают хуже банных листьев.

Ножки у маслят сухие, деревянистые, да никто этого не замечает.


Масляник поздний

Масляник зернистый

Масляник болотный

С маслятами уйма возни: чистить надо, скоблить, сдирать кожицу, да никто за труд это почему-то не считает.

Вот что значит прославиться в маринованном виде!

Масляники бывают разные. Те, которым наши искатели ласково поют песенки: «Масляны головушки, шелковы бородушки», — микологи называют масляниками поздними.

Есть еще масляники болотные — любители болотной сырости — какие-то блеклые, хиленькие грибки с широкими угловатыми порами.

Есть масляники серые, у которых и лысина, и трубчатый слой землистого цвета.

И, наконец, в европейских сосняках растут масляники зернистые. Они отличаются от своих собратьев тем, что у них нет ни пленки, ни кольца, а ножка вверху усеяна мелкими зернистыми бородавками.


Внутреннее покрывало

ПОЛУПОЛКОВНИКИ

В широколиственных рощах к боровикам порой пристраиваются незваные адъютанты — «подполковники», нет, не «подполковники», а «полуполковники», то есть полубелые грибы. Они и в самом деле «половинка на серединку»: хоть и похожи осанкой на боровик, да все же не то. Армейская каска сверху охристо-коричневая, снизу вовсе ярко-желтая, даже зеленеющая к старости. Мякоть тоже

желтоватая. И дух не тот, что у прославленных белых вояк, карболкой отдает.

Интересно, а вы такие встречали? Ну не переживайте, еще встретите, сколько душе угодно — встретите!

ИЗБАЛОВАННЫЕ НЕЖЕНКИ

Всяк моховик жить во мху привык.

Любят они спрятаться от глаз человеческих, от росы студеной в теплую мягкую перину.

Картузы у них надменно вздутые, словно гречневые пышки. От жары и старости пышки лопаются, трескаются, превращаются в решета — «подрешетники».



Моховик желто-бурый



Моховик зеленый

У желто-бурых моховиков картузы двуцветные: желтые, а подкладка коричневая; у красных — багровые; у зеленых — трубчатый слой охристый, а макушка травянисто-изумрудная, как верховинки кукушкиного льна.

Живут себе во мху моховики и не тужат, а грибникам верную службу служат.

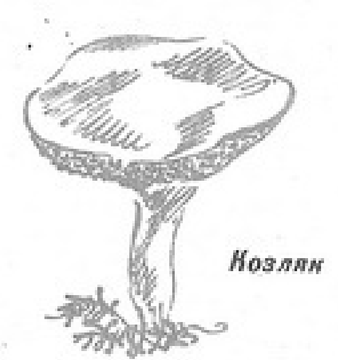
ТОНКОНОЖКИ

Если моховики — гречневые пышки-лепешки, то козляки — блины-оладьи из яичного порошка; рыхлые, тонкие и всегда лоснящиеся, будто жиром облиты.

Если у моховиков шляпки и ножки окрашены по-разному, то у козляков цвет всюду желто-бурый.

Если у моховиков ножки круглые и ровные, как свечки, то у козляков они похожи на заточенный карандаш, воткнутый острием в землю.

К чему все это? Чтоб не перепутать, ибо новички почти всегда их путают. Когда вокруг много толстых белых боровиков, люди брезгливо



Козляк

отворачиваются от темнеющей рыхлой мякоти козляков. Моховики оставляют улиткам, козляки — козам. Но когда плетенкам угрожает позорная пустота, они забывают про гордость: лезут в болотистый мох за моховиками, скачут по кочкам за козляками. И третьесортные синеющие грибы на них не обижаются.

ЗЕМЛЯНИКА МОЯ

Вот уж и седина-злодейка грызет волосы, а никогда не забудутся босоногие набеги в березовую рощу. Ляжешь, бывало, на поляну, зажмуришься — и вдруг откроешь глаза и вскрикнешь от радости: «Земляника! Земляника!» Далеко-далеко видны под зелеными листьями ее красные семафорчики. И прыгаешь, и ползешь по траве, пока не пропитаешься земляничным благоуханием. И прибежишь домой, весь измазанный душистым багрянцем, гордо неся букет огненных ягод. И угощаешь старших братьев: «Ешьте! Да ешьте же! Я не хочу! У меня — полный живот!»



Подосиновики

Земляника! Земляничка! Ради тебя, земляника, земле поклонишься не раз. Только поиски подосиновиков можно сравнить с тобою, рубин-ягода. Далеко-далеко видны их яркие красные фонарики-семафорчики на круглых вышках-чурбанах с чешуйчатыми завитушками. Будто сказочные гномы-дровосеки наделали своими топориками эти стружчатые чешуйки. Будто веселые мужички-лесовички разрисовали их маковым цветом, чтоб не прошли мимо ни малые дети, ни старые пенсионеры.

В сосновых лесах растут **белые подосиновики**. У них шляпки — как недозрелая земляника.

В березовых лесах растут **желто-бурые подосиновики**. У них шляпки — как земляника перезрелая.

В осиновых лесах растут **красные подосиновики**. Ягодки в самую пору! Берите! Несите домой! Варите грибное варенье! Только непривлекательно оно, это варенье, — чернее дегтя. У подосиновиков, как и у земляники, красота — лишь в жизни.

БАБУШКИНЫ КОЛОБКИ

В смешанных лесах, где монгольские дубы переплелись с японскими тисами и маньчжурским орехом, водятся **дальневосточные обабки**. Они открыты микологами совсем недавно — лишь после второй мировой войны. Молоденькие обабки — словно румяные

пшеничные колобки, крепко надетые на ровные круглые столбики с темными чешуйками: чтоб не укатиться ни от бабушки с корзинкой, ни от дедушки с кошелкой. Зрелые обабки — поджаристые рыжеватые пышки. Трубочки у них тонкие, оливково-желтые, а мякоть чуть-чуть розовеющая.

БРАВЫЕ ПЛЯСУНЫ

На Дальнем Востоке вы можете полюбоваться самыми крупными деревьями тайги — корейскими кедрами, которые достигают 40 метров высоты. Японцы зовут их «розовой сосной», китайцы — «красной зорюшкой», русские — «батюшкой-кормильцем». В орехах этого чудо-дерева — 65% целебного масла.

Так вот, только под корейскими кедрами можно встретить хороводы кедровых маслят. Темно-охристые, пухло вздутые шапки-лоснянки с оливково-желтыми ячеистыми подкладками, разноцветные ножки в бурых крапинках — вот и весь портрет этих славных весельчаков. Колец обручальных они не носят, как их европейские родственники, и кисейной чадрой не закрываются от росы-студеницы.

СИБИРСКИЕ ОЛАДУШКИ

Только под корейскими кедрами можно собирать сибирские маслята. У них желто-оливковый колпачок с лучистыми бурыми волокнами, которые спускаются от центра — от высокого тупого бугорка, покрытого коричневыми чешуйками. Скважинки — широко-ячеистые, желтые. От пеленки остается на ножке кольцо.

ГРИБНОЕ ЭЛЬДОРАДО

А сколько на Дальнем Востоке подосиновиков! Нигде больше в мире не встречается такого изобилия грибов, как севернее Хабаровска, по берегам кристально чистой ледяной Умальты. «Можно не спеша пройти час-другой по умальтинскому грибному королевству, можно оставить за собой километр-два, но в живом феерическом, будто дымном утреннем свете, полном прохлады и мглы, будут грибы, грибы и грибы. Оранжевые блюда их маслянистых головок образуют большие группы в виде колец, прямых линий и полукругов. Вот измерения наиболее крупных грибов: диаметр шляпки — 31 сантиметр, высота ножки 24 сантиметра, диаметр — 7,5 сантимера, вес — почти килограмм».

В ТУНДРЕ

В Таймырской тундре, на берегу Ледовитого океана, грибы никогда не бывают червивыми. Где только начнут стелиться по земле чахлые кустики карликовой березы, да еще появятся и корявые лиственички — приезжайте в тундру на вездеходах за красными полярными грибами. Они похожи на подосиновики.

Только гораздо толще, мясистее, и шляпка у них окрашена куда ярче, чем у южных.

,,Надберезовики''

Вы можете набрать в тундре сколько угодно и мелких серых подберезовиков, и крупных, только крупные подберезовики называются *надберезовиками*, потому что растут выше северных березок. Местами, ближе к лесу, встречаются огромные месторождения белых грибов. Но, к сожалению, никто, кроме оленей, их не собирает. И засыхают они часто прямо «на корню» — целехонькими, без единой дырочки-конурки.

Угадайте — почему? Думаете, из-за холода? Что вы! На побережье Северного океана бывает такая жара — летом ходишь без берета, даже в майке тяжело!

Или думаете — в тундре мало насекомых?

Что вы! Этой твари — миллион тут!

В чем же здесь кроется секрет, почему эти грибы не трогают черви? Может быть, потому, что здесь летом часто дуют такие сильные ветры, что насекомые-грибоеды никак не могут удержаться на грибах, чтоб отложить свои личинки?

ТАИНСТВЕННЫЙ ШОРОХ

В бору была та особенная дремучая тишина, полная холодной свежести тумана, когда ясно слышалось, как с длинных зеленых щетинок сосен капает роса.

Я стоял на поляне среди бурых хвоинок, розовых завитушек и чешуек коры, среди пожухлых, расщепленных шишек и наслаждался покоем.

Почудился смутный, еле уловимый шорох, как будто под землей встрепенулись мыши. Посмотрел вокруг — никого. Опять почудился таинственный шорох, и я увидел, как возле корзины бурые сосновые хвоинки приподнялись круглой башенкой, раздвинулись, башенка лопнула, и сквозь трещину выглянула блестящая черная головка боровичка. Тонкие-тонкие росинки мгновенно покрыли ее матовым налетом, словно ягоды винограда.

Сел я на корзину и стал смотреть, как растет белый гриб. Но он больше не поднимался, и сосновые хвоинки на краях взорванной башенки тоже не шевелились. Зато под лиловым кустом вереска я увидел сразу три боровика, один другого толще. Не грибы, а кувшины, выточенные из мореного дуба и покрытые коричневыми крышками-колпачками с бледно-голубыми замшевыми подкладками.

Я сидел на корзине и смотрел-смотрел на чудо-кувшины, наполненные хмельным ароматом соснового бора.

«Только б никто не приходил в этот миг сюда, — думал я. — Придут — и спугнут мое счастье».

Едва подумал об этом, как послышался стук. Кто-то, видимо, вырубал рогатую палку-искалку, чтоб нащупывать под прелым настилом спрятавшиеся грибы. Я скорей вытащил нож и начал резать под корни лесные сказки.

«Тук... тук-тук...» — повторилось в дремучей тишине. И медленно-медленно, как игрушечный парашют, закружился, опускаясь, желтый березовый лист. Я поднял его, положил на ладонь.

«Тук-тук...» — простучал опять звонкий молоток. И снова опустился к моим ногам желтый зубчатый парашют.

Я увидел на березе мелькание красного хохла. Береза была совсем еще зеленой, и непонятно было, откуда дятел сбивал увядшие листья.

«Вот и снова осень наступает, — подумал я. — Да полно тебе грустить! Шуршат под землей грибы. Дятел кует золотые листья. Ну что тебе еще нужно?»

ГОЛУБЫНЬ-ПТИЦА

Над елочкой склонился папоротник, как веером, накрыл ее узорчатым опахалом, чтоб не опалило солнце. Под елочкой что-то голубеет, словно куртинка незабудок. Чудеса — незабудки в сентябре!

Не пройдет геолог мимо самоцветов, грибник — мимо цветов. Приятно положить в полное лукошко осенний букет.

Раздвинул я рябиновым посошком папоротник, а «незабудки» как загорланят: «Кээ... кэ... кээ! ..» Как побегут! А сами — то щенком заскулят, то пискнут.

Я глаза протер — голубынь-птица!

Охотник задрожал бы, ружье вскинул, а я выручалочкой помахиваю.

Успокоилась птица, поняла: не разбойник с дробью, а человек с корзиной.

Тут и я рассмотрел ее поближе. Крылья лазоревые с бирюзовыми подпалинами, с синими стрелами. На груди и вокруг глаз — тоже голубые перышки.

Желторотый сойчонок, горлан, весь в родителей! Никогда не забуду голубынь-сойчонка! Интересный был букет незабудок!

ГЛУХИЕ ТЕТЕРИ

Знаете ли вы, что подберезовики, подосиновики, моховики, сыроежки и рыжики часто глохнут? Да, да, глохнут, то есть становятся «глухими», потому что все поры и пластинки у них наглухо затягиваются густой сетью мицелия паразитических грибков.

НОЖКА БЫСТРЕЕ

Подосиновики, в отличие от всех трубчатых грибов, растут неравномерно: ножка быстрее, чем шляпка.

Вот так:

На какой день производился замер гриба	*Высота ножки в сантиметрах*	*Диаметр шляпки в сантиметрах*
2-й	4	-
3-й		4
4-й	9	5,5
5-й	12	7,5
6-й		8,5
8-й	16	12
10-й		15
11-й	22 (толщина корня — 5 *см*)	

ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЙ ТРУТ

Невероятно, но трубчатые грибы испокон веков помогали человеку в борьбе за существование — добывать огонь.

Сухая мякоть трутовиков не вспыхивает, как стружка и солома, не сгорает мгновенно, как листья и трава, а тлеет медленно, спокойно, сохраняя жар при любом ветре, при любой ненастной погоде. Достаточно ударить камнем о камень — и на губке появляется яркая оранжевая звездочка. Разводи очаг, хозяйка! Раскладывай костер, охотник!

Зажигательный трут лучше всего готовить так: срезают у гриба «копытистый» верхний слой и пористую губку, а рыхлую мякоть несколько часов варят в щелоке из древесной золы, просушивают на вольном воздухе (но не на солнце), затем разбивают и расплющивают деревянным молотком на мелкие ватистые лопастинки. Чтоб лопастинки быстро загорались, их пропитывают раствором селитры (одна часть селитры на 25 частей воды) и снова сушат.

В Германии в прошлом веке тысячи крестьян существовали только за счет промысла трутовиков. Вооруженные железными крюками-когтями и конопляными веревками, они бродили по лесам зимой и летом, карабкались по деревьям. В конце концов немецкие ремесленники вынуждены были покупать этот гриб в Швейцарии, Венгрии и Франции.

Еще совсем недавно, каких-то сто лет тому назад, во многих городах, в таких, как Нейштадт, Нюрнберг и Страсбург, работали специальные фабрики, выпускающие для всей Европы и России огнивный трут.

Добротный, безотказный зажигательный трут получается также из чашек сухих дождевиков, которые полагается пропитывать селитрой с примесью муки.

Сибирские охотники и ныне предпочитают пользоваться в тайге не капризными бензиновыми зажигалками и спичками, которые быстро отсыревают, а огненной губкой. Она надежнее, и табак в трубке от нее загорается быстрее.



Таежные незабудки

(Из дневника)

Сказка наяву

Мы шли по геологическому маршруту весь день, шли всю ночь, волоча за спиной тяжеленные рюкзаки с пробами горных пород и толстые неуклюжие рулоны ватных спальных мешков. Когда уже невмоготу стало идти, мы раскатали мешки прямо на мокрой россыпи угловатой щебенки и уснули, как на постели из гагачьего пуха.

Проснулся я и увидел, что лежу среди деревьев. Вокруг меня росли светлые пушистые лиственницы, густые темно-зеленые березы с блестящими лаковыми стволами, серебристые ивы. А над деревьями, как разноцветные зонтики, высились грибы. Золотые и бурые маслята с масляными лысинами, березовики-художники в круглых черных беретах, красные лоснящиеся сыроежки и какие-то горделиво важные оранжевые ваньки-встаньки, похожие на подосиновики.

Где я? Куда попал? Что это за чудесная страна с грибами выше деревьев? Неужели мне все приснилось? Я протер глаза кулаками, но нет, все оставалось таким, каким я видел: это был не сон, не мираж, не сказка.

Струился прохладный ветер, шелестели зубчатые листики-монетки берез, трепетали ивы, шушукались лиственницы. Деревья тихо скрипели и гнулись, а грибы стояли неподвижно, будто высеченные из камней. Я потрогал масленок рукой — мягкий, холодный, слизисто-клейкий, с белым кружевным платочком под ситовинкой — нет, не из камня — живой, всамделишный маслюк!

Я вылез из спального мешка, поднялся во весь рост. Я стоял, как Гулливер, над грибами, под которыми шумел лес, и смотрел, смотрел вокруг с удивлением, все еще не соображая, где я, в какое волшебное царство попал. И тут меня облепили комары. Гнусавый, ноющий вихрь комаров! Колючие твари лезут в нос, в уши, виснут на щеках, и я сразу понял, что сказочное царство с грибами выше деревьев — обычная сибирская тундра. И грибы — обычные грибы. И деревья — обычные полярные деревья: карликовые, чахлые, тонюсенькие, ростом ниже грибов.

Оленье масло

В 1967 году я составлял геологическую карту диких, пустынных берегов горной реки Горбиачин, недалеко от Норильска. Если раньше, в Саянском хребте, я кочевал на маленьких тувинских лошадках, то на севере мне пришлось вьючить оленей — болезненно хлипких и очень пугливых животных.

И все-таки хоть северные олени — слабые создания, они здорово помогали исследователям, перевозя палатки, продукты, коллекции.

В нашем отряде было около семидесяти оленей. Проводником служил долганин Кильмагер.

Однажды мы перекочевали в глубину столовых базальтовых гор. А когда наутро проснулись, чтобы двигаться дальше, почти все «рогатые вездеходы», кроме тех, у которых к ногам были привязаны круглые деревянные чурбаки, куда-то исчезли. Кильмагер сказал, что они убежали «кушать масло».

— Какое масло? — удивился я.

— Оленье, — ответил проводник. — Сейчас покажу. — И он начал кружиться по тундре. — Однако, тут не живет масло, — развел он руками. — Дикого масла сейчас навалом в тайге, и наши оленчики побежали туда. Надо торопиться, а то не догоним.

Он позвал своих помощников-каюров, и они, сняв с ног уцелевших животных тяжелые колоды, уехали в тайгу. А мы остались в тесных палатках, с тревогой ожидая пастухов. Найдут ли? Тайга велика — до самого Тихого океана тянется. А что, если не найдут? Тогда придется бросить все имущество, приборы, образцы горных пород и пешком топать на базу экспедиции. Иначе умрем с голоду.

Дней через пять каюры вернулись, гоня злополучных беглецов. Кильмагер подошел ко мне:

— Вот дикое масло! — И подал маленький арктический подберезовик. — Оленчики шибко любят это кушанье. Теперь смотри за ними в оба глаза, а то опять пропадут.



Польские искатели гордятся тем, что в честь их родины к а ш т а н о в ы й   м о х о в и к назван польским грибом. Оно и правда, есть чем гордиться.

Неотразим в своей плени-

тельной красоте гражданин сосновых лесов Речи Посполитой: с виду чистокровный царь-боровик! Густо-коричневая или красно-бурая бархатистая корона, сухая под солнцем, медовоклейкая под росой; бело-горностаевая тонкопористая мантия; величаво стройная желтая ножка; плотная сахарная сердцевина.

А ткнешь пальцем — и мякоть синеет, как у подосинови-



Каштановый моховик (польский гриб)

ка, а потом зеленеет. Но это вовсе не смущает поляков. Они все равно будут спорить, что нет в мире благороднее польского гриба: и жарить, и варить, и солить, и мариновать, и сушить его можно. Куда с ним тягаться русским рыжикам, французским трюфелям, американским шампиньонам! Он и слаще (хотя в действительности не славится особенным вкусом), он и душистее (хотя почти совсем не пахнет).

* * *

Горные еловые леса Чехии славятся белыми грибами. Жители одной деревушки испокон веков заготовляли их в великом множестве — сушили, мариновали, варили и жарили свежими. От дедов к внукам шло поверье — тот, кто ест боровики, не заболеет раком.

И в самом деле, когда врачи испытали действие грибных веществ, на рак у мышей, они пришли в восторг: да, действительно, боровики тормозят развитие злокачественных опухолей.

Исследования продолжаются. Грибные полковники, по-видимому, решили объявить войну самой коварной и страшной болезни человечества.

* * *

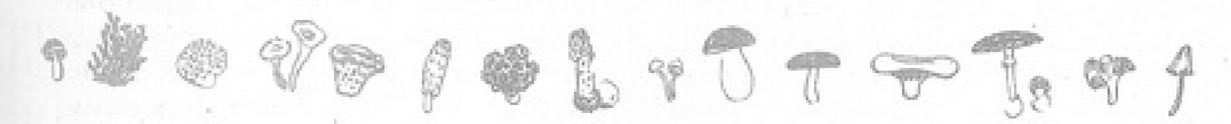
В Швеции никто сроду не видел лиственничных маслят. Но когда ученые посадили



Лиственничные маслята

сибирские лиственницы, под молодыми пушистыми деревцами загорелись оранжево-красные «апельсины» с желтыми салфеточками. Выходит, грибы эти сами, на одной ножке пришли из Сибири в Швецию?

ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



Под росой и паутина блестит.

—

Любят грибы за нос водить.

—

Когда жарко да сухо,
грибы под деревья собираются,
когда сыро да тепло —
на поляны разбегаются.

—

Зацветет рожь — колосовик найдешь.

—

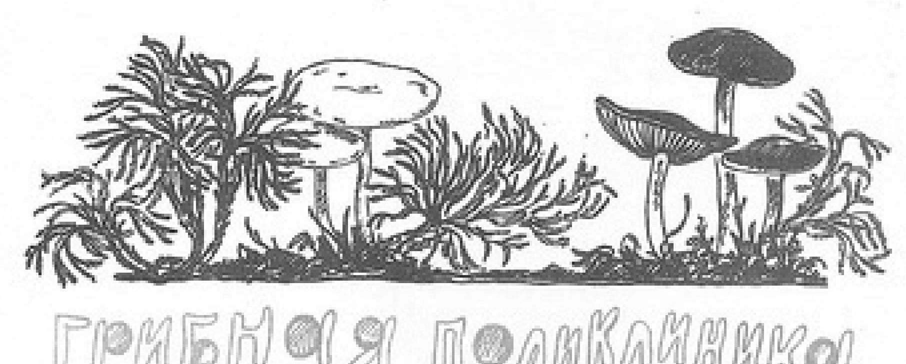
Под березами — не только подберезовики.

—

Любят подосиновики забираться
в папоротники.

—

Валуи всегда подделываются под боровики,
боровики же всегда остаются боровиками.



ГРИБНАЯ ПОЛИКЛИНИКА

Врачи в нашей стране осматривают всех детей, школьников и взрослых, чтобы заранее предотвратить надвигающуюся болезнь. Дятлы летают по лесу и тоже проверяют все деревья, чтобы узнать, кому грозит опасность. Врачи сперва постукают по грудной клетке, а потом послушают. И дятлы тоже: сначала побарабанят по стволу, затем послушают. Выяснив, что в теле больного завелась вредная опухоль, врачи делают операцию и вырезают ее. Убедившись, что



*

Знаете ли вы, что самые ранние, самые первые сведения о шляпочных грибах, растущих на Руси, содержатся в рукописных жалованных грамотах, в приходно-расходных книгах монастырей и хозяйственных отчетах церковных канцелярий, относящихся к XIV и XV веку? В них можно прочитать:

«Губ [куплено] на два алтына. Груздей на десять алтын».

«Ни рыб не ловити, ни ягод, ни губ не носити», — то есть запрещается крестьянам ходить в лес.

«Пища его [Кирилла, Новоезерского святого]... кора сосновая и губа всякая».

Как видите, грибы в Древней Руси подразделялись на «губы», куда входили все трубчатые, но, главным образом, боровики; и «грузди» — все пластиночники, но преимущественно — грузди. Это была первая научно правильная классификация «даров» земли российской.

*

Известно ли вам, что больше всех на свете глупыми суевериями страдали, да и сейчас еще кое-где по-прежнему страдают, охотники, рыболовы и грибники?

Охотникам друзья всегда желали: «Ни пуха, ни пера!» — думая, что звери и птицы, услышав такие обманные слова, не убегут от пули, не улетят от дроби.

Рыболовам желали: «Ни хвоста, ни плавника!» — чтоб усыпить бдительность рыбы.

А грибникам: «Ни корешка, ни шляпки!» — чтоб грибы с глаз долой не прятались.

под корой дерева поселились паразитические жуки и личинки, дятлы тоже продалбливают операционные ходы и удаляют зловредных насекомых.

Дятел — доктор дерева, дятел — верный друг леса. Всюду он бывает, всю лесную медицину знает. Слушайте добрые советы доктора-дятла.

* * *

Грибы с древних времен применялись в народной медицине России, но особенно широко — в Китае, Тибете, Бирме и Японии.

* * *

Недавно французские ученые предложили создать институт фунготерапии, то есть специальную клинику, в которой будут проводить лечение исключительно шляпочными грибами. Таблетки, порошки, пилюли, настойки и вытяжки из разных грибов благотворно действуют на организм человека. Одни снимают сонливость, усталость, другие улучшают кровяное давление.

* * *

Масляник лиственничный содержит особое смолистое вещество, которое снимает острые головные боли, а также облегчает участь тех, кто страдает хронической подагрой.

Из боровика получен алкалоид герцинин, повышающий жизнеспособность организма. Он применяется при стенокардии — сердечной недостаточности.

Козляки обладают сильными антибактериальными свойствами.

* * *

В рукописном лечебнике XVII века подробно рассказывается, как получить из боровиков «живую воду».



Царь-боровик и царевна-лягушка

Мухомор — верный адъютант ,,лесных полковников''

Вот он, настоящий ванька-встанька — дубовик



Далеко-далеко видны яркие красные фонарики-семафорчики подосиновиков на круглых вышках-чурбанах с чешуйчатыми завитушками





Дружная семейка лиственничных маслят

Рядом с подберезовиком можно увидеть и голубоватые ягоды ежевики





В кустарнике плутовато притаились бархатные шапочки моховиков желто-бурых



Если у моховиков ножки круглые и ровные, как свечки, то у козляков они похожи на заточенный карандаш, воткнутый острием в землю

На полянку вышли размяться боровики-полковники



*Завидное
счастье грибника —
одни белые!*



*Одна из
многих сыроежек,
встречающихся в пре...
лесах и болотах*



*Словно
золотые самородки
выглядывают из тра...
лисички*



*Рыжики-рыжата,
дружные ребята*



Вот он, мохнатый высокий красавец — желтый груздь

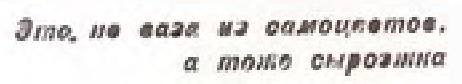


Сестрички-лисички, желтые косички



На поляне среди пожухлой листвы мелькают розовые ,,медали'' — волнушки





Это, не ваза из самоцветов, а тоже сыроежка



Лесной рубин — красная сыроежка

«Собираем их немного, дав мало повянуть, потом мелко режем и во алембик [перегонный аппарат] полагаем и пропускаем, и вельми ту воду [экстракт] соблюдаем в сосудах стекляночных, чтобы дух не вышел». Лекарство это «вельми пристоит ко удом [рукам, ногам и т. д.] зябленым, кои мокнут [отморожение второй степени], или и тем удом, кои собою трупнут студеностию [отморожение третьей степени]. Перед употреблением болящий уд или сустав нагреваем против жару огненного, затем дважды в день смазываем боровиковым экстрактом. И та известная есть лечба от многих мастеров испытано».

* * *

В темных широколиственных дубравах водится нелюдим-отшельник поддубник, с и н я к - д у б о в и к. По форме и осанке — это копия боровика. Но тонкопористая бухтарма багряно-красная и сетчатые узоры на ножке-бутылочке не белые, а желтоватые или коричневые, да и лимонная мякоть мгновенно синеет, как цветы колокольчика.

В поддубнике обнаружен антибиотик болетол, губительно действующий на многие болезнетворные микробы.

* * *

Ложка дегтя может испортить бочку меда, одна шляпка желчного растения способна загубить кадушку солонцов. Однако вредные вещества, придающие коварному подражателю белых противную горечь, оказывается, улучшают работу печени, и поэтому применяются при лечении различных заболеваний этого важного органа. Вот ведь как: здоровым верхоглядам желчные грибы приносят горе, больным же людям — счастье.



Пестрый зонтик

*

Просто смешно, но в Ярославской губернии до революции целые деревни кормились за счет «ремесленного» производства белых грибов. Ярославские ловкачи разрезали пеньки крупных боровиков на кружки, отваривали и разминали так, чтоб придать им подобие шляпки. Затем высушивали и продавали под видом первосортных находок.

*

Можно ли грибами тушить пожары? Наивный вопрос! Что поделают хиленькие создания против всесильного разъяренного троглодита — огня?! Оказывается, можно! Лиственничная губка, например, богата сапонинами — особыми веществами, вызывающими обильную густую пену, которая, вздымаясь белоснежными валами, захлестывает прожорливое пламя. Сапонины добавляют во все огнетушители и пожарные смеси.

*

Технологи попробовали вытачивать из губок всевозможные цилиндрики. Такие т р у т о в и к и, как н а с т о я щ и й, п л о с к и й и о к а й м л е н н ы й, вполне пригодны для укупорки твердых нелетучих веществ. Если подсчитать количество всех аптек, больниц, поликлиник и медицинских пунктов в нашей стране, то и без электронных машин станет ясно, что применение грибковых пробок для затыкания склянок с порошками и пилюлями принесет огромную выгоду. Кроме того, собирая трутовики, мы очистили бы наши леса от паразитов.



В наших лесах встречается 12 разновидностей подберезовиков.

Белка заготовляет на зиму до 600 граммов сухих грибов. В одной кладовке этого зверька обнаружили около трехсот сушеных молоденьких боровиков, подберезовиков и подосиновиков, а в гнезде телеутки, живущей в степных борах Западной Сибири, нашли даже 2000 отлично завяленных грибков.

Чтобы маслята чистились лучше, их надо сперва ошпарить кипятком.

Если под рукой нет лукошка, грибы можно класть и в рюкзак, вставив кольцевые распорки из ивовых или ореховых прутьев.

Быстрее всех трубчатых грибов в наших лесах растут подберезовики — по 4—5 сантиметров в сутки.

Встречаются подосиновики до двух килограммов весом.

Червивые трубчатые грибы любят клевать глухари, тетерева, куропатки, сойки.

В Кингисеппском районе Ленинградской области в 1970 году нашли идеально круглое „ведьмино кольцо" из 42 подосиновиков.

Несмотря на то что белые грибы очень широко распространены по земному шару, они изучены микологами пока плохо.

В СССР белые встречаются от Кольского полуострова до Закавказья, от Карпат до Чукотки. В Мексике забираются даже на горные хребты высотой 3000 метров.

Самые богатые урожаи белых в Европе бывают в августе при температуре 10—18° тепла и 100 миллиметрах осадков в месяц.

В северной тундре и под горными вершинами диаметр шляпки белых обычно не больше 5 сантиметров, что зависит, по-видимому, от яркости солнечного света. Если везде и всюду ножка белых грибов клубневидная, то у крымских и кавказских она ровная, как у моховика.

Во влажных местах ножка боровика удлиняется, в сухих — раздается вширь.

Самый большой боровик весил 6 килограммов 750 граммов. Он был найден осенью 1964 года у города Владимира. Высота его была 58 сантиметров, диаметр шляпки — 46, а толщина корня 22 сантиметра.

Муравьи обычно селятся на сухой рыхлой земле, которую любят белые грибы.

Одному грибнику попалась семейка из 57 боровиков — целая корзина!

Самое большое количество сросшихся вместе белых нашел ярославец — 33 штуки!

Лист третий



АНТОШКИ-ГАРМОШКИ



ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

У пластинчатых грибов (пластиночников) нижняя поверхность шляпок покрыта ребрышками, складочками, листочками-лепесточками, которые отходят во все стороны от ножки, словно солнечные лучи.

Зачем же грибам понадобились пластинки? Для красоты? Нет, в природе все подчинено жизни, размножению. Если взять гладкий, ровный кружок, намазать клеем и посыпать маковыми зернышками, то на нем разместится маковинок куда меньше, чем на другом кружке, поверхность которого собрана в гармошку, как у бумажного китайского веера. На каждой складке-пластинке грибной гармошки с обеих сторон густо сидят грибные зародыши — споры. У шампиньона, например, поверхность спороносного слоя увеличивается благодаря пластинкам в 18 раз!

БЕЛЫЕ ЛЕБЕДУШКИ

Сосны и березы, березы и сосны. Какое очарование! Розовое и белое, гранит и мрамор! Поднимаешь осторожно рябиновой палочкой-выручалочкой вздутый слой трухлявой прелой листвы, бурой слипшейся хвои — а под ним извилистые рытвины, взорванные холмики земли.

Копнешь, подденешь холмик, и сердце запрыгает от счастья, и улыбнешься, как милому живому существу, — груздь! Груздочек! Где один — там ищите веселую компанию. Настоящие грузди всегда груздятся грудами. Словно белые лебедушки, выплывают они из темных волн земли.

Забыт нож, брошена корзина.

Я сажусь на корточки, как перед цветущими лесными ландышами, осторожно стряхиваю метельчатой травой комья влажной почвы с каждого гриба и долго, долго любуюсь лебединой семейкой — большими и малыми лебедятами.

Какая белоснежность! Какая плавность круглых шляпок! Какие славные ямочки-воронки на мокрых холодных щеках лебедушек! А вокруг ямочек — еле уловимые, словно вылитые из дымчатого халцедона водянисто-хрустальные кольца.

Нет среди пластинчатых грибов прекрасней настоящих груздей! Только у переростков выступают от старости мутные буроватые пятна, нарушающие гармонию совершенства.

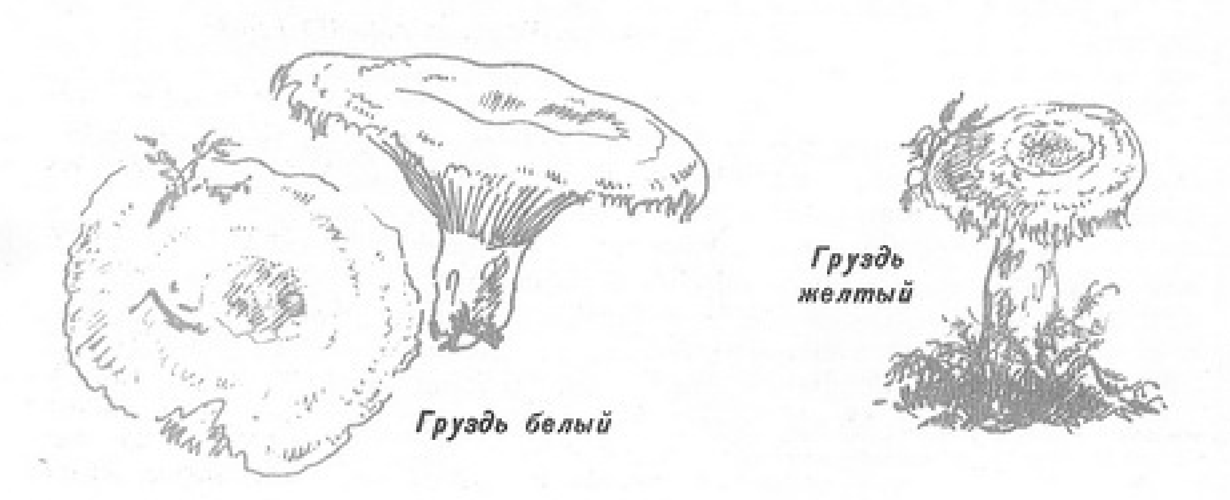
Настоящие грузди! А есть еще двойники и подражатели, но у них на краях шляп не бывает таких густых мохнатушек, как у белых лебедушек, да и цвет иной.

Есть желтые грузди — кольчатые золотые блюдца. Они растут под сумрачными елями и пихтами.

Есть осиновые грузди — беловато-охристые блюдца, с розовыми ребрышками. Ищите их в осиновых лесах.

А среди дубов ищите грузди дубовые, шляпки у них с желтизной.

...Плывут меж деревьями белые лебедушки — приземистые коротышки. Из трещин мутными росинками сочится млечный сок. Густой



Груздь белый

Груздь желтый

пряный груздевый дух неуловимо струится под березами, щекочет ноздри, веселит сердце! В ямках-воронках скопились дождинки, просочившиеся сквозь настил пестрых листьев. Подлетайте, птицы, подбегайте, белки, пейте лесную воду — благоухающий настой вяленых листьев, мха, земляники, вереска, хвои, грибного сока!

ЧЕРНЫШИ

Лебеди бывают белые и черные. Так и грузди.

Под непролазным частоколом тонких берез, где почва густо прикрыта слоистой подстилкой сгнивающих листьев, любят таиться от

глаз человеческих черныши, чернухи — черные грузди. Смолисто блестят их оливково-сажистые, всегда спрыснутые влагой круглые диски, гулко похрустывают они под сапогами рассеянных верхоглядов.


Груздь черный

ЛЮДСКАЯ НЕСПРАВЕДЛИВОСТЬ

Этим беднягам не повезло: их безжалостно давят ногами, их поддевают, точно вилами, палками-рогульками, в них бросают с презрением: «Эх, вы, собачьи грузди!»

А все потому, что от благородных родственников они отличаются неблагородным цветом. Их млечный сок синеет на изломе, пугая мнительных невежественных собирателей. И пропадают они, гибнут даром.

А ведь в соленых салатах и в поджаренных пирожках синеющие, фиолетовые грибы ничем не уступают своим высокосортным белым братьям. Ничем — только цветом кожи.

Ну что ж... и в лесу настанет время, когда все грузди будут равными.

СЧАСТЛИВЫЕ ЛЮБИМЧИКИ


Гладыш (млечник мясо-красный)

А этим цветным, молочным братьям «лебедушек», наоборот, здорово повезло: все сборщики с гулко-сочным хрустом ломают их для зимних разносолов.

У гладышей слизистая широкая шляпка-вазочка, в молодости «свинцово- или фиолетово-серая, позже серо-красновато-желтая, 6—15 сантиметров в диаметре, без концентрических зон или только с едва заметными кругами. Гриб-хамелеон! Меняется до неузнаваемости. Смотришь... как на палитру, где художник смешал все краски». Так говорил о них известный натуралист Д. Зуев.

Белый млечный сок гладышей желтеет и, точно смола на лиственнице, густеет, превращаясь в зеленовато-серые желвачки. Растут они в еловых и смешанных лесах, называются еще подольшанками, а по-научному — млечниками мясо-красными, потому что бывают настолько яркими, броскими, словно их облили сияющим багрянцем.

ФЕДОТ, ДА НЕ ТОТ

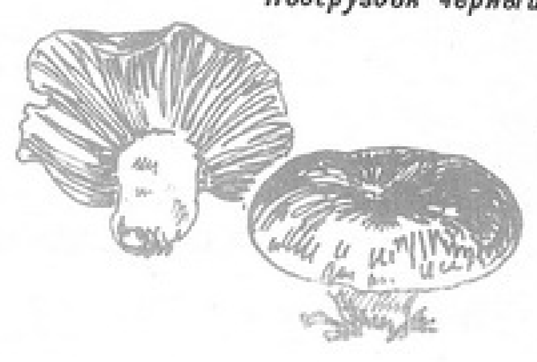
Тугие, хрупкие подгруздки окрестили так потому, что они очень ловко «подделываются» под грузди. Новички всегда путают их. И не мудрено! Но бывалые искатели «лесного счастья» знают: у белого



Подгруздок белый (сухарь)



Подгруздок черный



подгруздка головка всегда сухая, гладкая, без лохматушек и не очень-то духовитая. У настоящего же груздя она сочится тончайшим бисером клейкого, словно мед, остро пахнущего сока, перламутровыми росинками поблескивает на гнутых ресничках.

Черный подгруздок хоть и ломается с хрустом, как его благородный родич, но быстро мутнеет, показывая темную сердцевину. «Черен душой и телом», — говорят про него сборщики. К тому ж он слишком «сухарист», безмолочен.

Вот что значит — хороши бывают подделки, подражания, да все равно далеко куцему до зайца! Груздь — он есть груздь. И ничего похожего на груздь подражаниями не «выгруздишь».

РОЗОВЫЕ МЕДАЛИ

На покосной березовой поляне, средь зеленых лапок земляники «бабье лето» раскидало круглые розовые медали. Каждая медаль расписана красными ободками, ободок в ободке, колечко в колечке. Как будто лесной волшебник нарисовал их циркулем, а потом лучисто выстелил сухими еловыми хвоинками. Края выпуклые, подвернутые вниз и непременно пушистые, окаймленные густой бахромой тонких розовых шерстинок. У малышей шерстинки загибаются к самому верху столбиков-коротышек, полностью закрывая розовые жабры гармошки, у дряхлых стариков беспомощно свешиваются вниз поседевшими путаными космами.

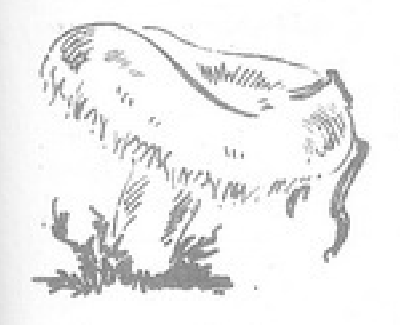


Волнушка розовая

Это — волнушки, волнянки, волжанки — грибы, которые всегда меня волнуют совершенством формы и узоров. Будто неживые, будто выточенные из розовой яшмы, из орлеца-самоцвета.

Когда люди научатся сохранять природную окраску и рисунки волнушек, они будут носить их на груди, как самые дорогие диковинки. А может, будут награждать розовыми медалями только тех, кто украшает землю деревьями.

БЕЛЫЕ МЕДАЛИ



Волнушка белая

Светлые волнушки без колец испокон веков называются беля нками. Сапожки у них настолько коротки, что они еще больше похожи на медали, только выточенные не из розового орлеца-самоцвета, а из слоновой кости. Белы как снег, ни сучка, ни задоринки, лишь чуть-чуть мерцают кремовым налетом.

ДРУЖНЫЕ ГРИБЯТА

Дубовики-синяки, как бурые медведи, — страшные нелюдимы-индивидуалисты: родственников не терпят, друзей не заводят, живут поодиночке. Особенно много их в дубовых лесах среднерусской полосы.

Совсем иной характер у осенних опенков. Заберется какой-нибудь буро-крапчатый проныра-долгоножка на теплый пенек, на высокое сытное местечко, глядишь — ан тянет за собой ватагу чешуйчатых тюбетейников с перепончатыми манжетами под пластинками. И пошли карабкаться вверх кривоногие разбойники, нахально, назойливо подталкивая друг друга, и уж нет ходу там другим жителям: ни вешенкам-белочкам, ни трутовикам — костяным копытам. И будут сосать они соки из живого дерева, пока не рухнет оно, источенное в труху.

А ненасытные вампиры принялись уж за новую жертву.

Они очень приспособлены к паразитизму, эти нежные, самые вкусные, после рыжиков и груздей, тонкошляпники. К любому дереву подберут буравчик. И тянут, и волокут за собой мал — малого, сосед — соседа. Не чета дубовикам, которые растут каждый сам для себя.



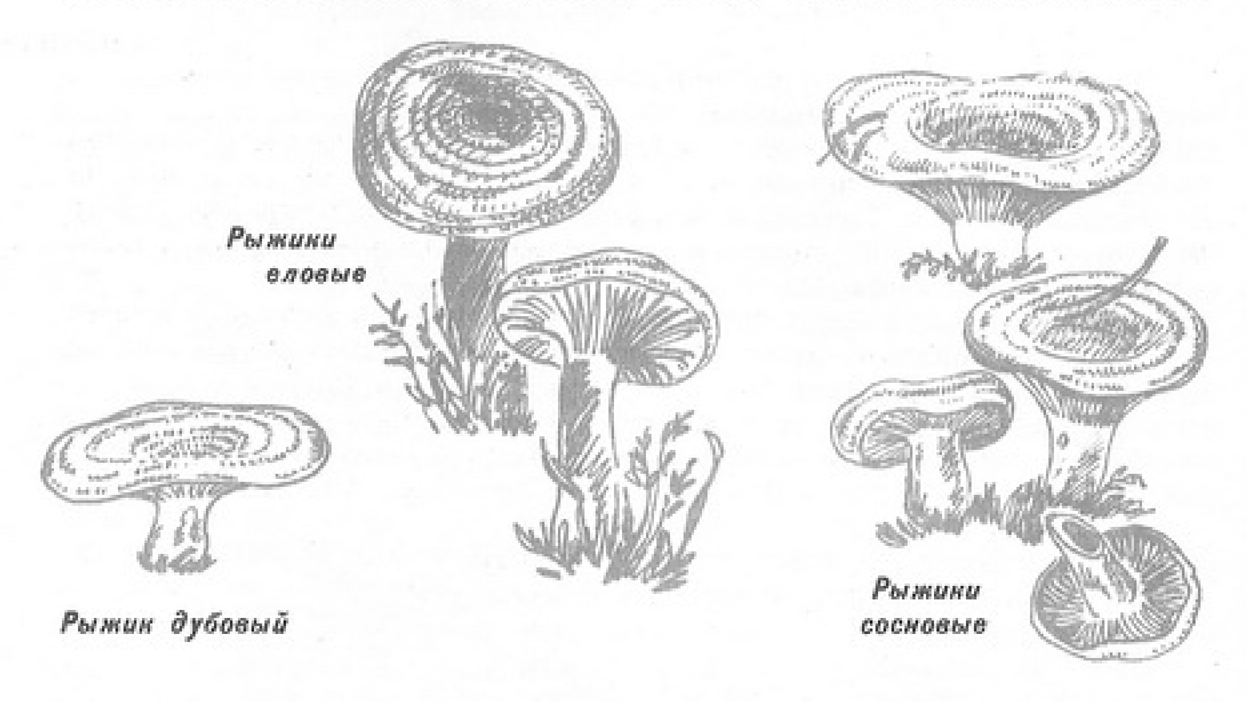
Опенок осенний

ХОТЬ И РЫЖИЕ, НО ПРИГОЖИЕ

Рыжики, рыжики! Самые любимые грибы русского народа!

Их не скоблят ножами и терками, как сухие грузди, не треплют щетками, как сморчки, не топят в семи водах, как волнушки, не сдирают с них шкуру, как с маслят и сыроежек. Нет, к рыжикам особое, ласковое отношение! На Урале их даже раньше не клали ни в прутяные корзины, ни в лыковые кузова, ни в берестяные туески, чтоб не помять, не поцарапать сочные оранжевые краешки.

Заботливые хозяйки, рассказывают очевидцы-старожилы, прямо в лес привозили выпаренные с ягодным можжевельником кедровые бочонки и осторожно стелили круглые медистые монетки ребрышками вниз. И ряд за рядом пересыпали крупной озерной солью. Причем, не мыли, а лишь тихонечко обирали прилипшие хвоинки, листья, комочки земли да обтирали чистым льняным полотенцем. Никаких посторонних примесей не полагалось — ни чеснока, ни укропа, ни листьев черной смородины. Любители вкусных деликатесов утверждают, что тот, кто попробует уральских рыжиков, никогда не забудет неповторимого тончайшего аромата кедровых орехов, сосновой смолы и мокрых росистых елей. Эти грибы не только впитали запахи деревьев,



но даже позаимствовали их цвет и осанку. Те, которые растут под елями — еловые рыжики, стройные, высокие с зелено-синими пятнами-лапами на рыжих круглых полосах. А сосновые рыжики — приземистые, размашистые, как ветви сосен, и цвет у них ярко-оранжевый, словно сосновая кора.

Одним словом, какие родители — такие и дети. Рыжики от своих деревьев далеко не убегают. Вот уж и правда — благородная птица не на каждом кусте гнездо вьет.

ЗИМОЙ И ЛЕТОМ — ОДНИМ ЦВЕТОМ

Увядают деревья, сохнут травы. Сентябрь раскидал вокруг щедрые пестрые краски.

В зелено-розовых сосновых борах начали выглядывать из-под желтого песка верные спутники боровиков — зеленки, зеленушки, зеленята. Изогнутые, с неровными выемчатыми пластинками, шляпки на коротком мелкочешуйчатом пеньке смущенно прячутся в глубину земли, как будто боятся, чтоб их не опалило яркое прощальное све-

тение осени. Клейкая поверхность плотно покрыта панцирем песчинок. Хоть кромсай их ножом, хоть вари в десяти кипятках — они все равно останутся зелеными, наперекор всем грибам, которые легко меняют свой цвет в кипятке. Зелены телом, но крепки нежным вкусом и духовитостью соснового бора. А постоянство — такое редкое качество у лесного народа! Очень редкое.



Зеленушка

КОРОВУШКИ

Молоко дают не только коровы. Грибы тоже дают молоко, но доить их нелегко.

В нашей стране известно множество грибов-млечников, грибов-коровушек. Все они напоминают грузди и в то же время заметно отличаются. Грузди и подгруздки мясистые, широкие, приземистые, как тарелки. Млечники — рослые, поджарые, больше похожие на вазы-воронки.

Крестьяне зовут своих кормилиц по масти: Буренушка, Снежинка, Зорька. Ученые-микологи тоже различают лесных коровушек по цвету: млечник бурый, белый, красный, умбровый. Нет смысла перечислять все разновидности. Молоко у многих из них отдает горькой полынью, и потому к ним обычно не прикасаются руки искателей. А жаль! Посоленные с листьями хрена, они превосходны.

Растут, льют на землю душистые сливки лесные Буренушки, Снежинки, Зорьки, Умбрушки. Не надо им косить сено.

ЗОЛОТЫЕ САМОРОДКИ

Под кружевным навесом папоротника робко выглядывали из песка молоденькие орешки — лисички. Головки в бугорках и оспинах — точь-в-точь золотые самородки. Высыпали на пригорок дружной стайкой, копай скорей лопатой да промывай в речке, как моют золото старатели. Иначе не сорвешь, уж больно мелки — пальцами не зацепишь.

Нет, пусть подрастут!

Пришел я в березовый лес через пять дней. Лисята мои поднатужились, подупрямились — распустились яркими чашечками-цветами, словно колокольчики. У каждого колокольчика свои неповторимые извивы складок и сборок, свои особенные разветвления округлых тупых ребрышек, идущих почти от самого заостренного корешка.

Ну прямо глаз нельзя оторвать от золотого дива!

Лисичка настоящая

Золото не тускнеет, не боится ржавчины. Лисички тоже не тускнеют, не боятся червей. Они всегда крепкие, желтые, хоть и опутаны часто травой, листьями. Да что и говорить: драгоценный самородок грязью не замажешь!

КОШАЧЬЕ ЗОЛОТО

Не все, что блестит, золото. Бывает и фальшивое, «кошачье» золото. Не все лисички — лисички. И у лисичек есть двойники — подражатели.

Шляпки у ложных лисичек не изгибаются бахромистыми колокольчиками, а всегда круглые, напоминают широкие, мелкие воронки.


Ложная лисичка

У всамделишных лисичек цвет желтый, как у настоящего, чистого золота. У «поддельных» — красноватый и оранжевый, как у поддельного золотого сплава с большой примесью меди.

Не оставляйте «кошачье золото» кошкам. Ведь оно тоже способно украсить ваши микологические букеты в корзинах и кулинарные букеты на сковородках. Не верьте старухам, что будто бы ложные лисички могут отравить кошек. Все это — старинные враки, несправедливая молва.

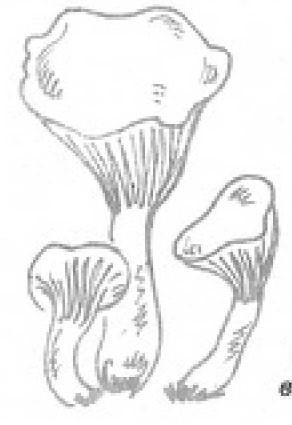
Кляузы, кляузы человеческие — сколько же доброго, простодушного лесного народца они сделали никудышными поганками!

ЛЮБИТЕЛИ СЛАВЫ

Белые грибы держатся скромно. Они застенчиво прячутся в траву, под зеленый мох, под олений ягель и вереск. Белые все знают — и мал, и стар — никто не сомневается, что белый есть белый.

А вот о говорушках только и говорят: «Брать или не брать? Хорошие или поганые?» И говорушкам нравится, что о них говорят, говорушки не смущаются, как белые. Они всегда на виду и даже не прочь покрутить «ведьмины круги» — хороводы.


Говорушка серая


Говорушка ворончатая

А ведь «народец»-то так себе: четвертой категории. Серенькие, плоско-выпуклые, прилизанные колпачки. Пластинки неправильные, косо ниспадающие к ножке. И пахнут заплесневелым хлебом.

Но есть еще ворончатые говорушки, похожие на белые фарфоровые бокалы. Из говорушкиных бокалов хорошо пить в лесу родниковую воду. И только!

А разве напиться, разве напоить водой усталого путника — это мало? Разве говорушки не имеют право об этом говорить?

САМОЦВЕТЫ ДЛЯ ВСЕХ

Попал я как-то случайно с экскурсией в музей самоцветов, в знаменитую особую кладовую Эрмитажа — и глаза разбежались от яркости. Какие там редкостные драгоценные камни! Какие чудеса природы!

Но что за радость от них человеку?

Спрятаны самоцветы за стальными дверями, за бронированными стеклами. Не погладить их, не подержать в руках.

Нет, не по душе мне драгоценности, если нельзя ими любоваться, нельзя их потрогать.

То ли дело в лесу! Придешь туда ранней зорькой, когда белесый туман нанизывает на паутину матовые росинки, когда под деревьями таится синий полумрак, сядешь на березовый пригорок и ждешь восхода солнца. Вот выглянул из-за холма огненный краешек, розовые лучи робко затрепетали меж белыми стволами. И вмиг вспыхнули, загорелись средь бурого глухомшаника, средь лилового вереска и черных слежавшихся листьев милые, такие родные с детства грибочки. Глаза разбегаются от яркости и пестроты их влажных шляпок. То красные, как рубины, то зеленые, как изумруды, то фиолетовые, как аметисты. Казалось, все самоцветы мира рассыпались по березовой роще, по мшистым болотинам. Все самоцветы мира — только зовут их одинаково: сыроежками. Какое все-таки до обиды прозаическое имя у этих веселых, нарядных белоножек с круглыми, хрупкими, как стекло, пластинчатыми колпачками!

Я выбираю самые цветистые кругляшки, у которых края шляпок еще не задрались вверх, не треснули, не облохматились, и срезаю их под корешок. И кладу перед корзиной на мох, и любуюсь, любуюсь...

Это — мои самоцветы. Это — моя радость. Я делаю с ними что хочу: играю, точно в морские камешки, глажу ладонью, шепчу им самые ласковые слова.

ДИКАЯ ПОРОСЯТИНКА

Свинушки немного похожи на грузди, только не хрупкие, а мягкие, войлистые. Лучистые листочки у них сдираются легко, как трубчатая губка у набухших дождем моховиков.

Свинушки, свинухи, свинята! Почему их так назвали?

А что ж тут гадать? Народ меток на язык: взял и сравнил любимые грибочки с любимыми животными.



Свинушка толстая



Свинушка тонкая

Потому что висит свинуха, как свиное ухо. Потому что свиньи живут везде и всюду, свинушки тоже растут везде и всюду — и в лесах, и на полянах, и в садах, и в кустах у речек.

Свиньи ничем не брезгают — ни отбросами, ни помоями. И свинушки не очень-то привередливы к питанию: подавай хоть жесткий песок, хоть тощий суглинок — все равно будут упитанными.

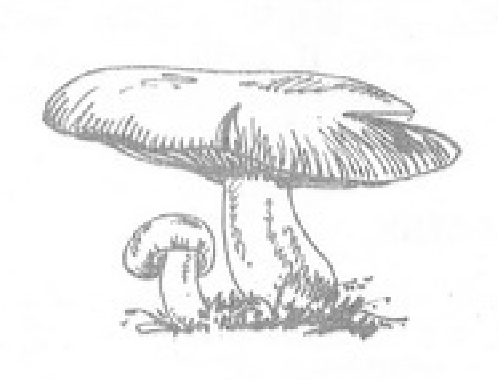
Свиньи не блещут чистотой: им лужи на дорогах да трясины в болотах милее сухой соломы. Свинушки тоже не белянки: всегда неряшливые, растрепанные, а чуть прикоснешься — темнеют.

Ученые-микологи делят свинушки на толстые и тонкие.

ГОРЕМЫЧНЫЕ СТАРИЧКИ

Что там правду скрывать, у старых людей не та осанка, не тот цвет лица, да и глаза порой слезятся. Тут уж ничего не поделаешь против неумолимой силы времени.

Вот и старые валуи — не то что молодые: светлые, желтенькие шляпки-шарики грубо распрямляются, рубчатые, аккуратно подогнутые краешки рвутся, покрываются некрасивыми пятнами, а по морщинистым щекам-пластинам падают и падают на землю капли-слезы. Старость и для грибов не радость.



Валуй



Валуй

ДОБРЫЕ ТИХОНЕЧКИ И ЖАДНЫЕ РАЗБОЙНИЧКИ


Толстушка

Эти белые, чуть-чуть буроватые антошки-гармошки очень мясистые, плотные: ступня — все равно что чурбан необхватный, голова — каравай для медведя.

Растут они в сосновых борах, выбирая низины посветлее да почву пожирнее.

Любят вечером принимать душ из теплого мелкого дождика, а утром умываться холодной росой.

Чтоб не простудиться на ветру, прячутся за вереск.

Чтоб не перегреться на солнце, хоронятся под навес ветвей.

Очень пекутся о своем здоровье эти толстушки, потому и толстые такие. И ничего им больше не надо, кроме тихонького житья.

А лесные опенки вечно куда-то спешат: все дальше и дальше в тайгу, все выше и выше к небу. Им всегда — низко, тесно, мало. Изгрызут одно ослабевшее дерево, кидаются сразу на другое. Потому и высохли, извелись от жадности: не ноги — а кости, не шляпы — а колпаки картонные.

ЗАЧАРОВАННЫЕ ВЕСНЯНКИ

Повесила весна на деревьях вешенки — самые ранние после сморчков вешние, весенние грибы-скороспелки.

Вешенки, словно белки-попрыгушки, любят лазить по стволам. Заберутся на сухую прелую осину и сидят там на коротких войлочных лапках, свесив толстые кособокие уши с круглыми волнистыми подворотами, с чистыми хрупкими пластинами. Сидят, слушают, как звенят «серьги звонкие».


Вешенка осенняя на ольхе


Вешенка обыкновенная

И цвет у вешенок — точно у белок: то шелковисто-серый (такие белки водятся в сибирской тайге), то желтоватый, рыжеватый, буроватый (таких белок грибники нередко встречают в ленинградских лесах).

Пахнут вешенки пшеничной мукой. Недаром их зовут еще булочками.

Булочки — на деревьях! Как хорошо!

Смотрите не только себе под ноги. А то — проглядите!

РЯДОВЫЕ АРМИИ ЛЕСНОЙ

Серенький гриб — с е р у ш к а! Ножка-коротышка, да еще с дуплом. Шапка с неровными гнутыми краями, как у разбухшей в воде войлочной шляпы. На веере — засохшие капли молока. И цвет серый, разве что у иных с лиловым оттенком.


Серушка

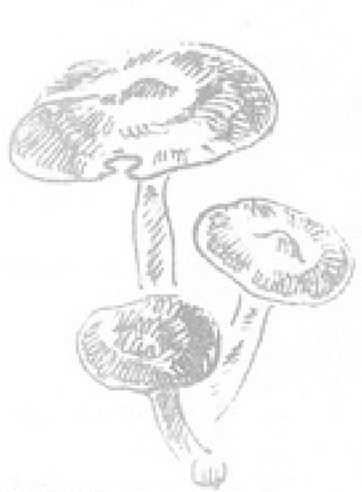
Серый внешностью, серый содержанием: только для соления пригоден, да и то сперва надо отмочить.

Несчастный гриб! А что поделаешь? Таким уж уродился. Не всем же расти в лесу белыми «полковниками». Ведь если не будет «солдат» — серянок, то как же люди узнают, что боровики-«полковники» — полковники?

ГОРЬКАЯ ДОЛЯ

Горька судьба у г о р ь к у ш е к! Когда много маслят и сыроежек — ногами их топчут. А все из-за жгучего млечного сока! Лизнешь каплю горькушкиного молока и долго будешь тереть язык ладонью, как будто перцу наглотался.

А грибы-то хороши! Все как на подбор крепкие, шелковистые, красно-коричневые, словно вылепленные из гончарной глины и обожженные с глазурью на костре. У молоденьких шляпка с «копеечку», точно шлем, венчающийся посредине коническим бугорком-шпилем, а которые больше «рубля» — так у тех шляпка воронкой. Зато стволики у всех одинаково круглые.


Горькушки

Но не всегда горькушки сбивают носками, давят пятками. Нет-нет да и появится на лесных прогалинах мудрый тихоход с плетеными кузовами. Не спеша начнет он собирать и «копеечки» со шпилями, и «рубли» с воронками.

Пусть незнаек пугает горькое горькушкино молоко.

Незнайки не знают, что стоит только отва-

рить эти грибы да засолить с вишневыми листьями — пальчики потом проглотишь.

Но кому охота возиться: отваривать, промывать ключевой водой, искать вишневые листья. Готовенькое всегда лучше.

И погибают непонятые, непризнанные дети леса.

А ведь в каждом грибе, как и в каждом человеке, зарыт свой талант. Надо только откопать этот талант.

ПЛАКСЫ И ВЕСЕЛЬЧАКИ

Они всегда мокрые. Осклизлые, тягучие, липкие слезы мутной пеленой окутывают их тело, сосульками свисают на землю.

И что плачут? Чем недовольны? Ведь хороши собой!

Ножка стройная, высокая, вдобавок разноцветная: вверху белая, у корешка желтая.

Пластинки не такие примитивные, как, скажем, у сыроежек, а изгибаются крутыми полудугами, низбегая по ножке, точно ажурные своды по колоннам.

Колпак у них — круглый, выпуклый, словно купол восточного дворца.

Только вот с окраской не повезло, уж больно неприятная: тускло-серая. Да разве мало в лесу тусклых растений! И живут себе, не тужат.

А эти — все плачут, плачут. Потому и прозвали их плаксами, мокрухами еловыми. Плачут не только серые еловые мокрухи, безутешными горькими слезами заливаются и розовые, и пурпуровые мокрухи.



Мокруха еловая

Опенок луговой

Луговые опенки на грибы-то не похожи: одни ребрышки на спичке. Но зато какие радостные!

Шапки набекрень — и танцуют, пляшут себе припеваючи. Да все кругами, компаниями.

ЗАЙЧУШКИ

У нас, под Ельцом, их охотно собирают, особенно когда в рощах нет ни белых — «куниц», ни красных — «лисиц», ни «серых зайцев» — подберезовиков.

Приходится довольствоваться «заячьими ушками» — самыми что ни на есть низкосортными грибами. Они похожи на тоненькую глубокую воронку с загнутыми краями, с высоким стояком. Складки — мелкие, чистые.

Меня поразило то, как правильно, как метко назвал эти грибы народ — з а й ч у ш к а м и. И в самом деле, они не толще заячьего уха, и глубокие, как заячье ухо, и такие же серые, жесткие. И держатся всегда в одиночку, как зайцы. И всегда в их воронках-колодцах много лесной воды, которую с удовольствием лакают косоглазые попрыгушки.

Роясь в старинных книгах, я случайно наткнулся на «Описание полезных растений, дико растущих в Средней полосе Европейской России», сочиненное еще в 1855 году. И как же я обрадовался, увидев знакомый силуэт елецкого гриба, а под ним название — «зайчушка»!

Вот уже больше века прошло с выхода той книги, а крестьяне моей деревни, которые до революции и не знали-то о ее существовании, потому что не умели читать, пронесли из поколения в поколение поэтичный образ гриба.

СКРИП-СКРИП

Скрип-скрип... Скрип-скрип — вырос из-под елки гриб.

Но разве грибы скрипят? Они лишь хрустят под ногами верхоглядов да в зубах лакомок.

Оказывается, скрипят, есть в наших лесах такой гриб. Его так и величают пренебрежительно: с к р и п и ц а. Похож он на белый груздь. Но млечный сок его слишком жгуч и едок.


Скрипица

Не пинайте бедную скрипицу сапогами. Наклонитесь и послушайте, что она шепчет:

«Скрип-скрип... Скрип-скрип... И у темного леса есть тропинка. Сорвите меня, опустите в деревянную кадушку и держите три дня и три ночи, меняя воду. Скрип-скрип... отварите и посолите с чесноком. Придет голодная, холодная скрипучая зима, и вы запоете от восторга: «Ах, как вкусно поскрипывают, как аппетитно похрустывают!»

Слушайте, слушайте...

Скрип-скрип... К каждому человеку нужен свой подход. А к грибам — тем более.



Таежные незабудки

(Из дневника)

Как и все геологи, я веду дневник. Как и все натуралисты, записываю о важных событиях в природе, о встречах с птицами и зверями, с рыбами и насекомыми. В 1969 году я путешествовал по горной заполярной тайге — между Леной и Енисеем, а точнее — там, где родилась река Хета.

14 июля. Пошел в маршрут по берегу реки Ханар: то густое скопище валунов, между которыми теряется вода, то глубокие ямы, а перед ними — перекаты и водопады. У крутобокой скалы завернул и стал подыматься по каменистому лесу.

И вдруг на кромке тайги, где лиственницы сменялись чахлыми кустарниками полярной ольхи, а выше начиналась белая голая ягельная тундра, я увидел семейку конических сморчков. Узкие, высокие, в готическом стиле крыши-шляпки, обрамленные черными, как будто поджаристыми ребристыми перегородками ячеек, эффектно возвышались на гнутых светло-коричневых овальных ножках. Я сорвал гриб: он был холодный, как ледышка, очень хрупкий, с приятным ароматом. Все ячейки — светло-каштановые, резко выделялись из темных перегородок. Внутри пестрого сморчка было пусто, а стенки «присыпаны» пудристым налетом.

Вся семейка, как ни странно, оказалась червивой.

Но ничего! Неважно, что не сумел летом удивить друзей жареными весенними грибами. Зато вдоволь наудивлялся сам. Вот уж почти двадцать лет путешествую по геологическим тропам, а такие забавные «архитектурные» творения встретил в сибирской тайге впервые. И конечно, я их сфотографировал! А чтоб крепче запомнились, зарисовал еще в походном дневнике.

Вечером, после маршрута, я смастерил удочку и отправился на Ханар за хариусами. Ловко подкидывал им мушки, свитые из петушиных перьев с барсучьей щетиной. Заслышав шлепок, рыба молниеносно бросалась на обманку и... повисала на крючке. К ужину принес большую связку отменных фиолетовых «таежников».

Ну что ж, не удалось накормить друзей жареными сморчками, зато они с удовольствием отведали талу из сырых хариусов.

26 июля. Трясогузки начали кататься по палаткам: верная примета — гнусье пошло на убыль. Трудно птицам стало ловить комаров в тайге, вот и прилетели к геологам. А комары очень любят сосать кровь из геологов.

Впервые увидел осенние грибы. Но я не смог собрать их, потому что спешил в дальний маршрут.

16 августа. Наконец-то выдался свободный день. Наш лагерь стоит на берегу озера. Все деревья вокруг еще зеленые, а вот у карликовых берез зубчатые «монетки» уже стали желтыми, малиновыми, рубиновыми.

Грибов столько — хоть открывай заготовительную лавочку. Исключительно — лиственничные маслята.

Вот молоденький «сорванец» — с трехкопеечную монету. Сверху красно-коричневый, блестящий, но не липкий. От края головки почти к самому корню отходит толстая волокнистая беловатая салфетка, и потому он похож на поджаренный пирожок.

Вот масленок, величиной с медаль, такой же плоско-круглый. Лишь в центре едва заметный пупышек. Тоже красный, с фиолетовым отливом. Ячейки изломанные, изогнутые. Они сеточкой тянутся вниз до самого кольца буроватой кожистой пленки.

Вот золотяк с чайное блюдце, весь одноцветно-желтый: и макушка, и подкладка, и ножка. И очень клейкий.

У всех лиственничных маслят длинные, глубоко уходящие в ягель сапожки, расширяющиеся кувшином. У желтых сапожки наиболее толстые.

Я быстро набрал два полных накомарника (целых два ведра) подрумяненных «пирожков», и мы стали варить на костре походную солянку, изобретать полевые маринады.

20 августа. После маршрута опять пошел в тайгу. Пошел просто полюбоваться лиственничными маслятами — любимыми грибами сибирских геологов.

Словно подрумяненные блины на праздничном белоскатерном столе, лоснятся они средь седых кудрей оленьего мха. Иные заботливо накрывают друг дружку: шляпка под шляпкой, блин под блином.

21 августа. Опять незабываемая удача! На бортах глубоких траншей, которые весной пробороздили гусеницами наши вездеходы, увидел таежные козляки. Картузы плоские, желтые, с бурыми полосами и радиальными рисунками, трубчатый слой коричневый, крупноячеистый и какой-то непостоянный: среди отчетливых широких перегородок есть мелкие, невзрачные. Ножка цилиндрическая, да вот беда, не утоньшается книзу, как положено у настоящих козляков, а раздувается кубышкой.

Может, это новый, неизученный учеными вид?

5 сентября. Уже несколько дней по утрам в палатке замерзает вода, но козляки растут себе во мху — и хоть бы что им!

А вот волки завыли от холода — тонко, гнусаво, плаксиво. Геологи не расстаются с карабинами...



А-а-ууу!

А у нас, на Дальнем Востоке, собирают пластинчатые грибы, но свои — дальневосточные.

ЦАРСКОЕ ЛАКОМСТВО

Под монгольскими дубами легко можете набрать полное лукошко прославленного **кесарева гриба** и на собственной сковородке убедиться, за что же его так любили римские императоры, французские короли, русские цари. У этой исторической знаменитости ярко-оранжевый шелковистый колпак — сперва колокольчатый, затем распростерто-зонтистый с полосатым ребристым краем. На него не похож ни один опасный гриб. Разве что какой-нибудь рассеянный верхогляд примет благородного «цезаря» за краснорожего разбойника-мухомора. Но в отличие от злого мухомора у нашего доброго «таежника» и гармошка, и ножка, и внутренняя сторона вольвы — желто-апельсиновые, только сердцевина, да повислое кольцо, да лоскутки — неизменно белые.



Кесарев гриб

РЫЖИЙ БЛОНДИН

Там же, в темных зеленых дубняках, высыпают осенью на полянки веселые беззаботные стайки дубовых рыжиков, у которых листики не рыжие, как у всех нормальных рыжиков, а белые, и сок не оранжевый, а словно парное молоко. Но круги на плоских, слегка вдавленных шляпках тоже есть — частые, темно-охристые. Так что знайте, чудес на свете много: и снег бывает красным, и раки голубыми, и рыжики не рыжими.

КУРОЧКИ-РЯБУШКИ

Под синеватыми цельнолистными пихтами, обвитыми лозами дикого винограда, живут пестрые лисички. Они похожи на разноцветные конусные вазы с волнистыми сборчатыми краями, с толстыми прожилочками-вилочками вместо пластин. Ножка у них ярко-розовая, жилки-ребрышки — кремовые, а внутри вазы пестрым-пестро: буро-красные крапины перемешались с оранжево-охристыми пятнышками. Было бы правильнее называть их курочками-рябушками, да ведь ученые не очень-то считаются с простыми искателями. Мы же, дальневосточники, обожаем рябых курочек: жарим их, варим, сушим, маринуем.



Лисичка пестрая

ДРЕВОЛАЗЫ

Если вы попадете к нам в Приморье засушливым летом, когда на земле не сыщешь даже захудалой сыроежки, не очень-то огорчайтесь — знайте, на Дальнем Востоке множество вкусных штуковин, которые растут на трухлявом валежнике. Гнилая пористая древесина, оказывается, как губка, впитывает влагу росы и тумана, потому древесные «точильщики» прекрасно плодятся в любую жару.

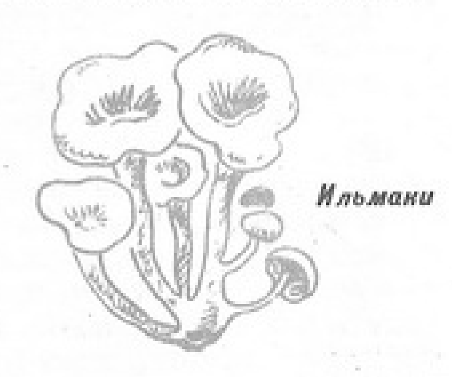
На пнях и сухих стволах амурской липы ищите желтые грибы. Они всегда держатся компаниями и никогда не бывают червивыми. С одной липы можно набрать целую корзину мясистых кособоких коротышек-желтяков, похожих на толстые свинушки. Верх головок у них отливает оливковыми оттенками, а тонкие, частые «жабры» — белесоватые. Под пленчатой пушистой кожицей шапки располагается студени-

стый слой, благодаря которому их нельзя спутать ни с вешенками-устрицами, ни с ильмаками-стадниками.

На пнях дальневосточных тополей дружной гурьбой толпятся *весенние опенки* — бледно-бурые мерцающие колокольчики с бороздчатыми краями, с бело-серебристой пустотелой тонкой ножкой. Листики-пластинки у них сперва светлые, затем, подобно серым навозникам, быстро расплываются в темную чернильную массу.

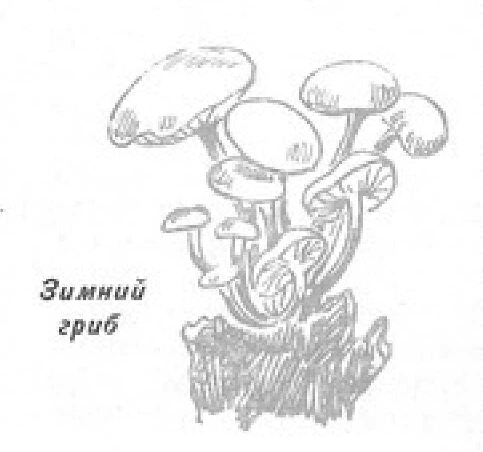
ТАЕЖНЫЕ ПЛАНТАЦИИ

Большой популярностью среди наших искателей пользуются *ильмаки*. Они открыты микологами лишь после Великой Отечественной войны, хотя таежники собирают их с незапамятных времен. Заметишь в чаще тройку сухих опрокинутых ильмов и будешь наведываться к ним все лето, как на заповедную плантацию — иные стволы сплошь бывают утыканы ветвистыми пучками грибков. Каждый гриб — желтый, волнисто-рассеченный кружок с ямочкой посредине, с частыми, узкими розовыми складками, которые спускаются чуть ли не до самого корешка. В пучке бывает по 20—30, а то и по 80 ильмаков общим весом в 500—900 граммов.


Ильмаки

ХОЛОДОЛЮБЫ

На стволах приморских ив от ранней морозной весны и до глубокой снежистой осени растут *зимние грибы*. Они тоже селятся кустами.


Зимний гриб

Шапочки у них бледно-желтые, гладкие и всегда влажные, будто только что спрыснутые студеной росой, в молодости — выпуклые, в старости — плоские; гармошчатый веер — кремовый; пенечки-держатели — трубчатые, хрящеватые, с приятным бархатистым блеском и, что особенно бросается в глаза, двуцветные; внизу темно-коричневые, вверху светло-желтые.

СИНИЧКИ



Рядовка лиловая (синичка)

Под розовыми корейскими кедрами, среди пожухлых коричневых шишек далеко видны синички-голубички. У них все сиреневое: извилистая шляпка — сиреневая, сборки под шляпкой — сиреневые, вздутая ножка — тоже сиреневая.

Да, не забудьте, пожалуйста: собирая у нас грибы, вы можете увидеть пятнистого оленя, гималайского медведя, уссурийского тигра, можете найти самое дорогое, самое таинственное лекарственное растение — женьшень, которое на Востоке называют «корнем жизни».

О ВСЕХ БЫ РАССКАЗАЛИ, ДА ГОВОРИТЬ УСТАЛИ

У нас в Латвии встречается 25 разновидностей говорушек. И между прочим, наши искатели не очень-то долго разговаривают с говорушками. Они с радостью кладут их в корзины и пускают на жаркое, но чаще всего на зимние разносолы. Каждый наш ученик знает, что у говорушек — тонкие нисходящие пластинки, то есть такие, которые косо, под углом прикреплены к подвернутому краю шляпки, нисходят или ниспадают на плотную ножку. Поэтому головка говорушек напоминает ребристый конус, поставленный на стройный высокий столбик. В отличие от груздей и всяких млечников, они не содержат горького сока, чисты, опрятны и вдобавок нарядны, разноцветны, как сыроежки.

Говорушка серая — пепельно-дымчатая с шелковистым блеском и белой мякотью.

Говорушка перевернутая — у нее мясо желтоватое или оранжево-красное.

У говорушки пластинчатой край конуса слегка опущен.

У говорушки толстоногой сероватое тело очень пористое, рыхлое, жадно впитывает росу и дождь. Про таких любителей жидкости у нас говорят: «Сидит раскис, по бокам развис».

У говорушки вересковой пластинки сетчатые, то есть разделены перегородками. Обратите на это, пожалуйста, особое внимание — не так уж много грибов, у которых вместо ровных или вильчатых листочков — прямоугольные каморки.

Говорушка желто-бурая — вся от пятки до макушки и внутри тоже словно пожухлая осенняя трава.

Говорушка-великан — и в самом деле богатырша средь говорушек. Диаметр желтоватой шляпки — до 35 сантиметров! Длинный пенек ее внизу раздут, посредине широкого конуса — острый бугорок.

Говорушка чашковидная — как будто вылеплена из коричневой керамической глины.

Говорушка изменчивая — сущая модница и кокетка. Панамка — то скромно вогнутая, то ровная, плоская, помексикански широко распростертая. Лаковый сапожок — то круглый, миниатюрно отточенный, то небрежно плоский, словно нарочно измятый. И цвет любит поменять. В сухую погоду она светло-коричневая с едва приметными полосами, в ненастье и сырость — красно-бурая и темно-коричневая.

ВСЕ БЫ СОСЧИТАЛИ, ДА ПАЛЬЦЕВ НЕ ХВАТИЛО

А сколько у нас рядовок! Мы насчитали 30 разновидностей — и сбились. Они похожи с беглого взгляда на говорушки, но форма прикрепления пластинок у них иная: свободная, как у шампиньонов, или совсем приросшая к ножке, да еще с зубовидным бугорком. От этого шляпки у рядовок напоминают не конусы, а скорее всего плоские, иногда слегка вдавленные кружки. И края у них не завернуты, как у говорушек, а буквально подвернуты круто и глубоко внутрь. Цвет рядовок всевозможный: красный, ко-


Рядовка скученная


Рядовка фиолетовая

ричневый, оранжевый, желтый, белый, фиолетовый. Поверхность тоже разная: гладкая и чешуйчатая, сухая и липкая. И ножки то плотные, то полые, то волокнистые, то шершавые, то ровные, то со вздутиями. Некоторые, особенно молодухи, даже щеголяют в покрывалах. Никто не гнушается этими дружными, боевыми грибами-солдатушками, берут для соления все, кроме ядовитых. Вот какие съедобные рядовки растут у нас.

У рядовки желто-красной на колпаке коричневые чешуйки, на столбике — фиолетовые шерстинки, гармошка желтая с пушистыми ребрышками.

У рядовки клубневой — на пеньке кольцо и булава, на шляпке хлопья. Но мякоть, в отличие от пантерных мухоморов, не белая, а сероватая.

Рядовка черно-белая похожа на чернушку и тоже отливает смутной оливковой зеленцой.

Рядовка притворная — притворяется бледной поганкой, потому что «корень» вздут грушей-колотушей. Однако все безбоязненно рвут ее, хоть она издали и напоминает яркую фиолетовую чернильную кляксу.



Рядовка желто-красная

Рядовка серая

Рядовка серебристая — серебрится серебристой шапочкой, украшенной коричневыми чешуйками.

Рядовка дымчатая — вся светло-серая с пепельным налетом.

У рядовки подковообразной — толстая, полукруглая шляпка-подковка с волнистым краем. Грибные подковы ищите на счастье в древних парках и садах, под травянистым кустарником. Правда, с виду они невзрачны, тусклые, будто вылиняли на солнце. Но ведь и конские подковы не блещут червонным золотом. А их у нас к дверям прибивают.

Рядовка серая — напоминает фиолетовую сыроежку, однако листики-лучики не белые, а светло-серые, не ровные, а отвисло кругловатые, и пенек с фиолетовым оттенком.

Рядовка крапчатая — вся в мелких буроватых крупинках, которые покрывают не только коричневый берет, но и белые пластинки.

Рядовка мыльная бывает серой, желтой, красноватой.

На изломе алеет. Пахнет неприятно — мылом. А когда отваришь и посолишь — даже руки забудешь вымыть, чтоб только поскорее съесть.

ВАМ БЫ ПОДАРИЛИ, ДА САМИХ ДОЖДЬ ОДОЛЕЛ

У нас в Латвии не пройдут равнодушно и мимо грибов-зонтиков, этих сладких деликатесов, не бросят их мокнуть под дождем. У нас вы можете найти 12 разных зонтиков — на любую моду.

Пестрый зонтик всем известен. А вот красный зонтик похож на багрянистый мухомор и в то же время заметно отличается: во-первых, ножка не белая, а серая; во-вторых, под кольцом красные чешуйки, каких нет у лесного отравителя, и, в-третьих, даже дряхлые с разорванными краями старики не воняют тяжелым мухоморным духом, а всегда благоухают лесными орехами.



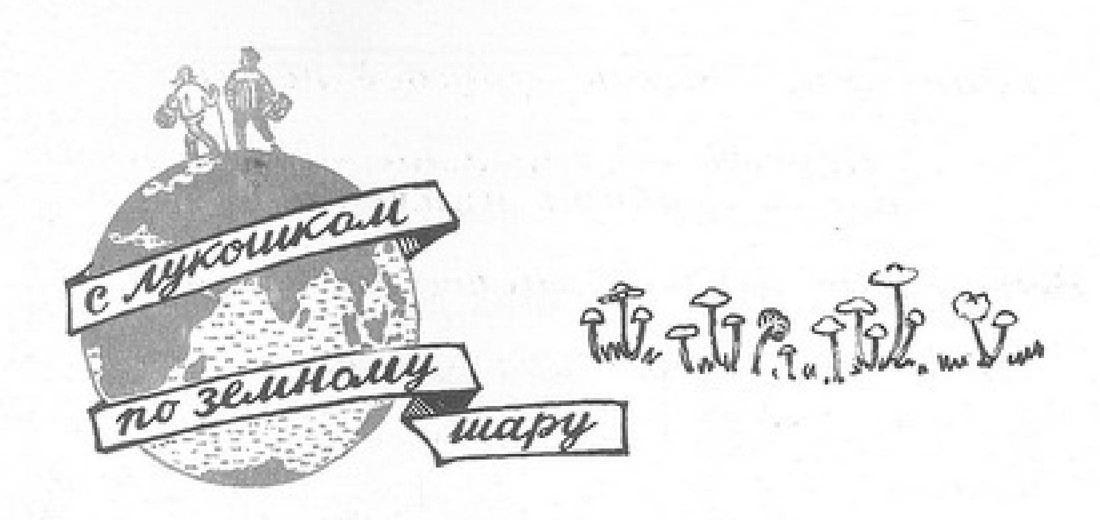
Гриб-зонтик

Зонтик белый покрыт от яркого полуденного солнца серебристой шелухой, ножка опушена, как инеем, белой ватой.

А зонтик щитовидный окован коричневыми коническими щитками.

У зонтика остроконечного чешуйки зубчатые, у зонтика краснеющего желтоватая мякоть на срезе постепенно алеет, словно цветы лесного шиповника.

Приезжайте, пожалуйста, к нам в Латвию! Мы с удовольствием покажем вам и другие грибные чудинки.



В некоторых селах Польши справляют грибные праздники. Девушки наряжаются в яркие платья, надевают пестрые венки из лесных цветов, ожерелья из березовых листьев и поют.

Я сбилась с ног, пуст кузовок,
Только тебя не вижу.
Ну появись, ну объявись,
Выгляни, рыжий рыжик!

И «рыжики», конечно, непременно появляются. Потому что парни не оставляют девушек в глухом лесу одних, чтоб не сцапал серый волк.

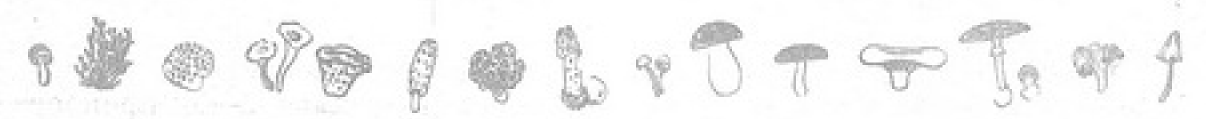
* * *

В начале прошлого века моряки сообщили, что на мысе Доброй Надежды в старых муравьиных кочках поселяется неказистый пластинчатый шляпочник, охраняемый муравьями, которым туземцы якобы вылечивают рак.

* * *

Лапландцы испокон веков в больших количествах сушат перечные грузди. Они здорово напоминают скрипицу, отличаясь более частыми ребрышками, напоминают и белые подгруздки, отличаясь густым, едучим соком. Охотники кладут зимой эти грибы в силки для приманивания белок.

ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



Пошли сыроежки раньше белых — в лесу с корзиной нечего делать.

—

Коль рано появились опенки — грибной „слой" будет тонким.

Затянулись дожди — груздей не жди.

—

Первый туман лета — верная грибная примета.

—

Весна красна цветами, осень — грибами.

—

Поздний грибок — поздний снежок.



ГРИБНАЯ ПОЛИКЛИНИКА

«Не могу забыть, как в конце двадцатых годов еще совсем молодым врачом беспомощно сидела я у постели своей маленькой обреченной пациентки... Она погибала от милиарного туберкулеза костей. А мы, врачи, ничем не могли ей помочь. Мучительно было сознавать свое бессилие»,— вспоминает профессор З. А. Лебедева. Ныне с помощью низших грибов получены целительные антибиотики, которые уничтожают смертоносную туберкулезную палочку, похожую на полицейскую дубинку. Но микробы довольно быстро приспосабливаются к одному и тому же лекарству. Поэтому ученые всего мира обратились за помощью к лесному народцу.

Из говорушки гигантской во Франции выделили клитоцибион, который беспощадно ломает несокрушимую туберкулезную палочку.

Кашица из рядовки Георга тоже приостанавливает рост многих болезнетворных бактерий.

* * *

Древнеегипетские врачи верили, что болезни возникают от избытка пищи. Поэтому на третий день каждого месяца по приказу фараона все египтяне — и взрослые и дети — обязаны были очищать желудки, то есть принимать касторовое масло, получаемое из семян клещевины. Древнеримские врачи по примеру египетских коллег тоже частенько рекомендовали богатым обжорам, сенаторам и цезарям пить слабительные настойки из трутовика — лиственничной губки.

В Европе, особенно в Австрии, в качестве легкого слабительного



*

Известно ли вам, что из всех иностранцев, которые когда-либо побывали в России, первым описал русские грибы английский врач Самуил Коллинс? Девять лет он провел при дворе царя Алексея Михайловича.

*

Когда вы держите во рту сыр, призадумались ли хоть раз над тем, как его изготовляют? Не очень-то это простое дело — получить головку вкусного сыра. Надо быстро и одновременно свернуть все молоко, отделить сгустки масла и белка от жидкой сыворотки, умело внести в творожную массу специальную закваску, от которой зависит качество продукта. Например, голландский сыр получается под действием молочно-кислых бактерий стрептококк лактис, швейцарский — благодаря палочке хельветикум. В смоленский сыр добавляют еще белую грибную плесень, а в рокфор — зеленую плесень. (Вот видите, без грибов и тут не обошлось!)

Белки при производстве сыра сгущают с помощью телячьего сычужного фермента, одна часть которого мгновенно свертывает 18 миллионов частей молока.

В Белоруссии, да и в других республиках, растет на сырых пнях и болотных деревьях панус уховидный. Очень важная персона, хоть и похожа на обычную свинушку, правда, пластинки розовые и ножка как будто отсохла. Этот панус, оказывается, вполне заменяет дорогой телячий сычуг. Летние опенки тоже используются за границей при варке сыров.

применяли, да и сейчас применяют осенние опенки.

* * *

Из многих млечников, а также из рыжиков выделен лактариовиолин, который тормозит рост вредных микробов и замедляет, уменьшает окисление жиров в организме.

* * *

В зеленушке и коллибии широкопластинчатой содержатся необыкновенные вещества — антикоагулянты. Они не дают крови сгущаться, не пускают смерть запечатывать холодными тромбами теплые красные ручейки, несущие жизнь.

* * *

«Эти разбойники способны на все!» — говорят врачи про стафилококки, напоминающие с виду красивые виноградные грозди. Они вызывают фурункулы, менингиты, воспаление легких и заражение крови. Коварные гнойные микробы не только привыкают к антибиотикам, но и научились разрушать их. Против стафилококков уже почти бессильны прославленные пенициллин, стрептомицин, синтомицин, которые получены из низших грибов. Ученые настойчиво ищут новые препараты, убивающие микробов.

Оказывается, кашица из лугового опенка губительно действует на золотистый стафилококк и кишечную палочку.

Лисички, мокрухи, горькушки и летние опенки тоже обладают сильными антибактериальными свойствами.

* * *

Во многих млечниках обнаружен кортизон — противовоспалительное и противоревматическое средство.

КУКУШКИНА СТАТИСТИКА

Грибы растут одни до двух дней, другие до двух недель. Боровики, подберезовики, лисички, опенки в среднем 10 дней.

Трехдневки весят: боровик — 160 *г*, груздь настоящий — 79 *г*, подосиновик — 74 *г*, подберезовик — 45 *г*, масленок — 35 *г*, моховик — 33 *г*, волнушка — 17 *г*, сыроежка — 12 *г*, серушка — 11 *г*, лисичка — 9 *г*, горькушка — 6 *г*. Конечно, эти цифры меняются. Они зависят от погоды и плодородия лесной почвы.



ДОХОДНЫЙ ПРОМЫСЕЛ

Дремучие российские леса способствовали у нас процветанию „тихой охоты" в громадных размерах. Целые семьи с наступлением сезона оставляли дымные избы, навешивали за спины большие глубокие корзины, брали в руки палки для ощупывания груздей под перегноем опавшей листвы и „исчезали" до холодной осени. Эти „лесные люди" жили исключительно сбором грибов. Они строили себе балаганы, шалаши и выходили из чащобы только затем, чтобы сбыть свой товар скупщикам, поджидающим их на опушке.

Особенно славились богатым промыслом Олонецкая, Вологодская, Ярославская и Костромская губернии. Местом лучших в России боровиков считалось село Белый Никола в девяти верстах от Кинешмы. Длинные караваны телег, нагруженных свежими, солеными и сушеными плодами леса, направлялись осенью из этой маленькой столицы грибного царства к губернским и уездным центрам.

Крестьяне села Белый Никола занимались почти исключительно собирательством. Жили они вольготно и в достатке, ибо за какие-нибудь две недели семья, состоящая из девяти человек (4 взрослых и 5 детей), выручала не менее 200 рублей.

Государство облагало население грибным налогом по 30 копеек с души за сезон. Чтобы представить, как широко было поставлено грибное дело у нас, в России, достаточно указать, что эти гроши приносили казне полмиллиона рублей в год.

(По К. Серебрякову, из книги 1914 года.)

КАРГОПОЛЬСКИЕ РЫЖИКИ

В Каргопольском уезде Олонецкой губернии, откуда шли преимущественно рыжики, грузди и волнушки, грибным промыслом почти только и существовало до 200 деревень. В Каргополе постоянно жили 10 крупных и 20 мелких скупщиков, которые одних рыжиков заготовляли до 20 000 пудов. Они давали сборщикам обычно за фунт рыжиков не дороже 5—7 копеек, но, даже несмотря на такую низкую цену, крестьяне здесь зарабатывали ежегодно от 40 до 50 тысяч рублей.

(По П. Каменоградскому, из книги 1907 года.)



Диаметр шляпки самого большого груздя 53 сантиметра. Под такой тарелкой можно спастись от ливня.

Самые жаростойкие грибы — скрипицы. В тридцатиградусный июльский зной они лишь пуще наливаются густым горьким соком.

Сыроежки прекрасно чувствуют себя даже... на Северной Земле.

Лисички и луговые опенки — единственные грибы, в которых почти никогда не заводятся черви.

Зеленушки относятся к застенчивым песколюбам, так как они всегда застенчиво прячутся в песке.

Луговые опенки не гниют, а засыхают на „корню". Возраст грибницы бывает до 800 лет, век самих же грибов (плодовых тел) сыроежек, подосиновиков, груздей — 5—11 дней.

Грузди обычно считают корзинами, белые же — только штуками.

Лисички и опята не мнутся, их можно собирать в мешки, сумки, „авоськи" и рубашки.

На каждый гектар леса в год падает до двух тонн веток, коры, шишек, листьев и хвои. Их перерабатывают в простые органические соединения многие грибы, но чаще всего — дождевики. Этим они обогащают лесную почву.

Самый большой дождевик-головач, весом 5 килограммов 700 граммов, найденный в нашей стране, вырос летом 1963 года в центре... Москвы на цветочной клумбе. Окружность этого богатыря была 1 метр 6 сантиметров. Встречаются громадины и до 13 килограммов!

Содержание белков в сырых дождевиках 7,23%, у боровиков всего лишь 5,39%. И по качеству других полезных веществ дождевики далеко опередили почти все грибы.

Лист четвертый



НЕ ПРОХОДИТЕ МИМО



Плохо мы еще знаем дары родных лесов. Берем только «антошек», которые «на одной ножке», да чтоб обязательно были в шапочках с трубчатым или пластинчатым слоем. А ведь грибы у нас растут всякие-превсякие.

ДУШИСТЫЕ КОРАЛЛЫ

Коралловых, или рогатиковых, грибов в наших лесах свыше 50 видов (а всего в мире около трехсот). Они очень красивы и необыкновенны: то словно раскудрявые деревца, то как панты маралов, морские водоросли, лосиные рога, то напоминают цветную капусту, пестики, казачьи булавы и древние боевые палицы. И цвет у них разный: белый, желтый, лиловый, оранжевый, малиновый. И все они очень ароматны, потому что любят дышать сосновым туманом, еловой дымкой, пихтовой смолой. И у многих из них звучные имена: петушиный гребешок, медвежья лапка, красная борода, гриб-баран, рожки серны, задний язычок, прекрасный горн.

Но нет нашим грибникам дела до «прекрасных горнов»!

И я хоть дожил до седой бороды, а еще ни разу не осмелился отведать «красной бороды». А зря!

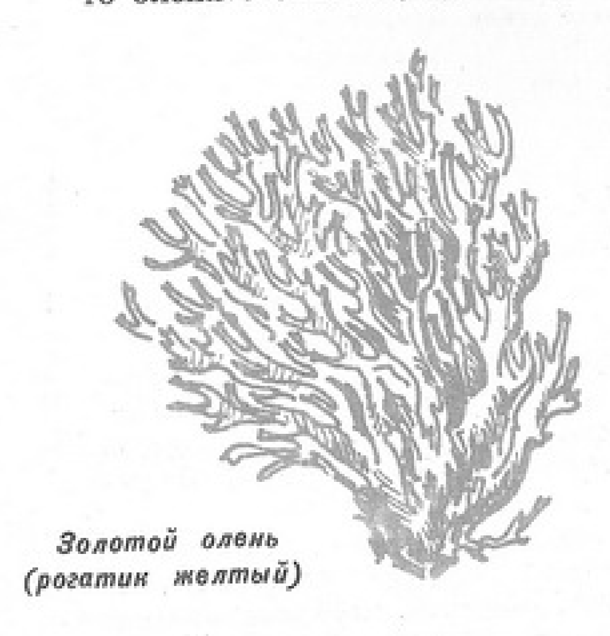
У всех у них, кроме тех, которые окрашены в голубой и фиолетовый цвет и считаются несъедобными (но не ядовитыми), запомните: в голубой и фиолетовый — у всех у них отменный деликатесный вкус и тонкий пряный аромат. Не случайно лесных «баранов» зовут «грибным счастьем».

Не проходите мимо счастья!

Золотые олени

Немало мне довелось повидать северных оленей! Случалось, мимо наших геологических палаток протягивались цепочки из многих сотен диких рогачей.

А вот под Ленинградом я опозорился — не узнал своего «золотого оленя». Спасибо, помогла тихонькая старушечка-всезнайка, соседка по даче. Она сказала, что если еще раз попадутся мне в сосновом бору желтые рогатистые кустики с притупленными торчками, то чтоб я не сомневался в их полезности. Это — гриб-олень, а по-научному — рогатик желтый.



Золотой олень (рогатик желтый)

— С лучком нашинкуем, на жарких углях потушим, — пообещала она. — Белые — хороши, красные — хороши, а желтые — еще лучше...

Так я и поступил. Пришел в сосняк-долгомошник, где росла брусника с кукушкиным льном, и набрал полную корзину ветвистых рогов, да еще под мышкой пару кустов с розовыми верховинками прихватил. Старушечка накрошила их, как режут лапшу, насыпала на сковородку, добавила сливочного масла, сметаны, залила взбитыми желтками и — в русскую печку.

Душистее лисичек! Вкуснее боровиков!

Дикие куры

На «золотых оленей» похожи кудрявые, приземистые грибные деревца с плоскими, как бы сплюснутыми листочками. Они тусклее, чем желтые рогатики, пониже, посолиднее, белесоватее, будто вылиняли от сосновой росы. Зато достигают трех килограммов! И потому зовут их — толстой курицей.

Знатоки уверяют, что суп из диких желтых куриц наваристее, духовитее, чем из настоящей белой курятины.

Петушки

Известно, у живых петухов гребешки малиновые и пурпурные, у сказочных — золотые; а у грибных — всякие-превсякие: и белые, и серые, и дымчато-черные, и лимонно-желтые, и оранжево-красные.

Голосистые петушки — отчаянные забияки и драчуны, а немые грибные петушки — скромные, степенные, всегда поселяются дружными кудрявыми колониями. Пернатые петушки разлетелись по всему белому свету; и грибные тоже от них не отстали — живут и в хвойных, и в лиственных, и в тропических лесах.

Петушков-щеголей все замечают, а грибных редко кто хочет видеть, потому что они обычно не больше пальца.

Теперь пора запомнить: от всех рогатиковых грибов петушиные гребешки отличаются слегка сморщенными, сплюснутыми и мелко надрезанными, точно у петушиных корон, широкими верховинками ветвей.

Медвежьи лапки

Еще по нашим лесам «расхаживают» медвежьи лапки. Они бывают и с кулачок, как у плюшевых медвежат, и с добрый лапоть, как у седых медведиц.

От короткой, толстой «ступни» гриба отходят одинаковые по высоте, прямые, культяписто-вальковые «пальцы», только не черные и не заскорузло-грязные, а желтенькие и даже розовые.

Красивые рожки

Сосновые пни пытаются забодать равнодушных верхоглядов желтенькими, маленькими, как у козлят, красивыми рожками. Эти грибы очень сладкие и нежные в молодости, а высыхая, твердеют, словно старые рога.

Козлиная борода

Где козлиные рожки, там и козлиная борода. Борода у грибных козлов солидная, окладистая — до 12 сантиметров в ширину, до 10 сантиметров в длину. От толстого беловатого пенька отходят во все стороны пышные серебристые волосы — ветви — с красными и лиловыми зубчатыми кудряшками.

Имейте в виду, старые грибы с горчинкой, от них может расстроиться желудок.



Козлиная борода

Жар-гриб

Если козлиную бороду облить от самых вершинок до корешков золотисто-желтой или огненно-оранжевой лоснящейся масляной краской, то получится точный портрет прекрасного горна. Сказочный жар-гриб можно встретить у нас и под соснами, и под елками, и под березами. От всех лесных кораллов он отличается переливчатым, клейким стволом и радужной яркостью. Знатоки советуют пускать прекрасный горн в качестве прекрасного гарнира к овощным блюдам.

Безрогие рогатики

Ленивым незнайкам часто показывают насмешливые язычки солнечные поляны хвойных пущ. Язычковые рогатики (или задние язычки) не больше пальца, стеклянисто-войлочные, ломкие, сухие, белые внутри, серые, желтые, розовые и бурые по краям.


Рогатик язычковый

Растут они на слежавшихся еловых и сосновых иголках и вовсе не похожи на рога-рогатики, а скорее — на беличьи язычки.

ФУТБОЛЬНЫЕ МЯЧИ

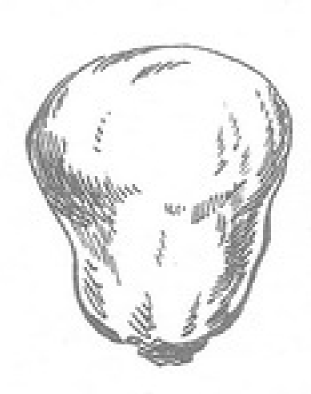
Сразу же после теплых майских моросейничков на зеленой траве лугов, на ромашковых полянах и опушках, словно из бабушкиной сказки, пшеничными колобками выкатываются дождевики — дождевиковые грибы. У них нет ни ножек, ни шляпок. И поверхностный слой какой-то ненормальный — двойной: внешняя кожурка то голая и гладкая, а то вся усыпана бородавками, шипиками, клочьями-облупинками. Внутренняя оболочка перепончато-кожистая. Мякоть — чистая, снежно-белая, плотного пористого строения. Вообще в молодости дождевики мясистые, упруго-тугие, а в старости пухлые, ссохшиеся. Наступишь на них нечаянно, они разрываются, точно бомбы, выкидывая густые столбы бурого и зеленоватого дыма — тысячи тысяч микроскопических спор. Недаром их зовут еще «порховками», «пузатыми пыльниками», «дымчатками», «лисьими минами». Тут «козлиная картошка», и «дедушка, покури», и «галкина баня», и «волчий табак».

В мире известно 520 разновидностей дождевиков, многие из них растут в нашей стране.

Головач круглый — это и в самом деле настоящий футбольный мяч с чешуйчатым чехлом. Правда, чешуйки очень ломкие, легко опадают. Со временем гриб немного суживается книзу, а чехол обтирается ветром, становится как бы отполированным до желтоватого или серого блеска. Головач — Гулливер среди наших дождевиков. Одним «мячом» досыта можно накормить целую футбольную команду: и холодным салатом, и отменной горячей похлебкой с картошкой, и жаренкой.

Головач продолговатый напоминает пестик от ступы или, лучше всего, длинный детский шарик из резины, не в меру надутый, когда верхушка раздалась широким пузырем, а нижняя по-


„Чертов табак"


Головач круглый


Головач продолговатый

ловина — сосиской. Скорлупа у него зернистая, свисает лохматыми клоками.

Дождевик грушевидный — форменная груша, покрытая шершавой тонко-бугорчатой кожурой. Поселяется обычно на мшистых пнях вместе с опятами и всегда дружной ватагой.

Дождевик шаровидный бывает гладким и крупным, точно куриное яйцо. Но быстро желтеет, сереет и, наконец, чернеет, выпуская фонтанчики красно-бурой пыли. Растет до тех пор, пока травянистые поляны сосновых боров не скуют ноябрьские морозы. В Италии считается самым излюбленным деликатесом.

Дождевик шиповатый от всех своих братьев-скороспелок отличается мелкими звездчатыми выступами или мягкими игольчатыми торчками. А похож он и на фляжки, и на рожки, и на электрические лампочки. В Италии молоденькие шиповички ценятся выше шампиньонов.

Заячья картошка, в отличие от настоящей картошки, исполосована густой сетью бороздок и желобков, окутана войлистыми задиринками и напоминает по форме грушу. Урожаи дает высокие. Как наклонишься над заячьим огородом — только успевай относить полные кошелки. Заячья картошка далеко превосходит и по вкусу, и по питательности, и по витаминам не только людскую картошку, но даже прославленные боровики. Однако не собирают в нашей стране вкусные нежные колобки, которые так и катятся сами на сковородку.

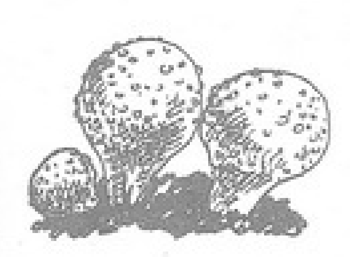
Порховка свинцово-серая — чистенькая, опрятная и маленькая, как голубиное яйцо. Однако белая скорлупка быстро спадает, и тогда из голубиного яйца вылупляется черепашье яичко с темной пергаментной кожицей. Пергамент на вершинке лопается, выпуская густые красноватые струйки спор.

Порховка черноватая более крупная, чем свинцово-серая подруга (до 6 сантиметров в диаметре), но такая же кругленькая и аккуратненькая. Внутренняя оболочка у нее черно-бурая.

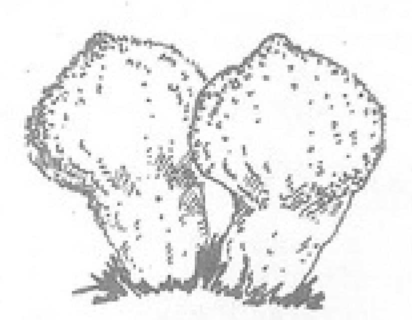
Все порховки, как, впрочем, и все дождевики, очень хорошо сушить. Они не теряют ни формы, ни снежной чистоты.



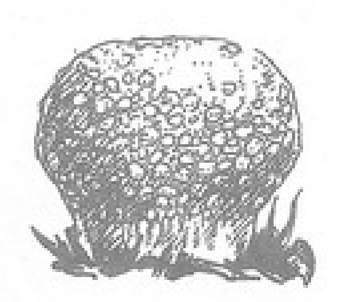
Порховка черноватая



Дождевик грушевидный



Дождевик шиповатый



Дождевик „заячья картошка"

НЕ ОТДАВАЙТЕ СЧАСТЬЯ

Итак, повторяем, в мире насчитывается 520 разновидностей дождевиков. Подумать только — полтысячи! И все съедобные, и нет среди них ни одного опасного, ядовитого, — конечно, только в молодом возрасте, пока мякоть плотная и белая. Любой малыш может смело брать в корзину. Да что толку! Взрослые все равно выкинут, скажут — поганки.

И стареют, и чернеют белоснежные колобки, доставаясь лишь зверям и птицам.



Дождевик, распыляющий споры

Раньше крестьяне верили, будто ровно в полночь, под Иванов день, когда зацветает клад-трава папоротник, по выгонам разъезжает на ступе Баба-яга, собирает в подол дождевики и пудрится из дождевых пудрениц, чтоб понравиться Кощею Бессмертному. Будто со всех деревень слетаются на метлах колдуньи и варят на кладбищах из грибного пороха колдовскую взрывчатку. Будто голодные волки приходят на луга понюхать табачку. Будто хитрые лисы расставляют мины на куропачьих тропинках.

Люди! Не отдавайте земное счастье ведьмам и зверям.

ЧЕРНОМОРОВЫ НЕВИДИМКИ

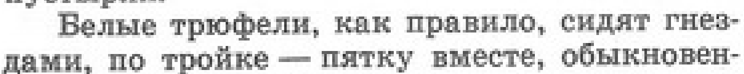
Всем известно, у Черномора была чудодейственная шапка: когда Людмила надела ее задом наперед, то мгновенно «в зеркале пропала». Среди грибного народца тоже есть свои невидимки, только не волшебные, а настоящие. Их очень много на территории Советского Союза, но редко кто находит — они как будто заколдованы. Растут невидимки под землей на глубине 5—10 сантиметров и предстают перед взорами, лишь когда люди перевернут лесной грунт «задом наперед». Но чтобы обнаружить их, надо обладать нюхом белки-телеутки, которая даже через сугробы чует кедровые орехи, острым зрением синички-вертинички, способной разглядеть средь множества древесных насекомых особых мелких мушек. Эти мушки — комарики — как раз и толкутся, роятся вечерней зорькой над полянами, где прячутся белые и черные невидимки — т р ю ф е л и.

Белые подземники

Б е л ы е т р ю ф е л и похожи на обыкновенные картофельные клубни величиною от грецкого ореха до апельсина и более. Некоторые грибные «бурачки» достигают даже четырех килограммов. Форма у них неровная, волнистая, часто с бугорками и складками. Кожура гладкая, цвет сперва серовато-белый, позднее светло-бурый с

желтизной. Мякоть суховатая, белая, слегка краснеющая, разрисованная темными извилистыми жилками, с довольно сильным приятным ароматом. Растут они в европейской части Советского Союза в августе — октябре, в дубовых и буковых рощах, в березовых перелесках и осинниках, под кустами орешника и ольхи, чаще на старых пустырях.

Белый трюфель



Белые трюфели, как правило, сидят гнездами, по тройке — пятку вместе, обыкновенно под самым дерном — и тогда называются земляными, а те, которые выпирают наружу, называются верховыми.

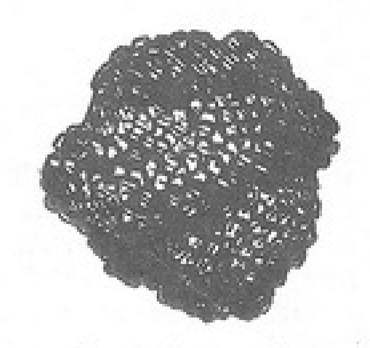
Крестьяне двадцати селений, расположенных вокруг Троице-Сергиевой лавры, только тем и кормились в прошлом веке, что занимались промыслом этих грибов, снабжая белокаменную Москву. Лишь непосредственно в окрестностях монастыря ежегодно добывалось свыше 300 пудов белых трюфелей.

Подумайте — двадцать больших селений существовали за счет маленьких клубеньков!

А ныне это подземное «диво» надежно спрятано под шапкой-невидимкой Черномора и ждет своих упорных, смелых Русланов.

Черные подземники

Пожалуй, дороже всех грибов в мире ценятся черные трюфели из французской провинции, близ города Перигора. Они густо покрыты красновато-вороными, как будто специально ограненными, угловатыми буторками-пирамидками. У молодых мякоть белая, у зрелых желтовато-бурая или темно-серая с фиолетовым оттенком, пронизанная черными и белыми блестящими жилками. Потому сердцевина французского трюфеля в разрезе напоминает мрамор с причудливым рисунком. Размеры этих невидимок колеблются от мандарина до большого яблока, редко достигая 500 граммов. Растут они только в известковой земле — под буками, дубами, грабами, каштанами, чинарами, тополями, вязами, ильмами и грецкими орешниками.



Черный трюфель

Где искать месторождения невидимок

Ученые-микологи считают, что трюфели распространены во многих странах, и довольно широко, но их просто никто не ищет, не пытается искать, да и редко кто умеет.

Месторождения трюфелей прячутся не под густыми, тенистыми сводами лесов, а прижимаются к светлым прогалинам, полянам, опушкам. Трава и мох над ними болезненно-высохшие, как будто «сгорели», а земля вокруг — всегда сухая, мягкая, напоминающая

пепел. Все это потому, что корни мелкой растительности плотно обволакиваются грибным мицелием и погибают от удушья.

Поскольку трюфели растут гнездами, над теми, которые близко поднялись к поверхности, вспучиваются бугорки, напоминающие рытвины кротов, лучами расходятся узкие трещины.

И еще: искатели невидимок приметили, что, как только трюфели созревают, в тех местах на закате солнца начинают клубиться желтенькие мушки, страшно падкие до нежной ароматной мякоти.

Охотятся за трюфелями и дикие свиньи, медведи, олени, косули, барсуки, зайцы, белки. Если они азартно начнут рыть землю, — значит, открыли месторождение. Нельзя ли приспособить для «тихой охоты» животных? У них чутье — не то что у человека.

Хитрецы да мудрецы так и поступили.

ЕЖИКИ-ЕЖАТА

Ходят-бродят по лесам искатели дармовых кладов. То белку-цокотуху спугнут, то сами до смерти напугаются, столкнувшись с крупным зверем.


Гиднеллум ржавчинный

Встречаются им и лоси, и зайцы, и ежики. Зайцы живые и зайцы грибные. Ежики бегающие и ежики приросшие. У ежиков — ежовиковых грибов — низ шляпки не истыкан «скважинками», как у трубчатых ванек-встанек, и не изрезан пластинками, как у антошек-гармошек, нет, он усажен щетинками, шипами, иголками, как у настоящих ежей. И еще — колючки у них бывают зубчатые, бородавчатые, ветвистые или в виде острых кисточек, еловых лапок, зазубренных створок раковин. И окрашены они по-разному: в белые, серые, желтые, оранжевые, коричневые и розовые цвета. Но — увы! — отношение к этим грибам в нашей стране далеко не розовое, их боятся брать в руки. Про них говорят: «Верю-верю всякому зверю, но тебе — ежу — погожу». А французы, например, в восторге от розовых колючек! Они придают необыкновенно колючий аромат французским соусам.

Ершистый оленник

Всего в мире насчитывается около пятисот видов ежовиковых грибов, а в нашей стране свыше полутораста. И, что особенно важно, среди них нет ни ядовитых, ни вредных. Еще в 1801 году профессор Соболевский призывал русских смело брать ежовики в пищу, особенно — саркодон черепитчатый, который в «кушанье употребляют, как наилучший гриб, только редко находят».

Микологи установили, что не так уж он редок, что в середине сентября его полным-полно в ленинградских лесах. А вот никто не собирает. Но на Кавказе, в частности, жители горного поселка Бакуриани, который расположен на высоте 1700 метров, называют его

оленником и сушат на зиму в больших количествах.

Так что же это за такая звучная персона — сарко-дон?! Представьте себе ямчатую светло-коричневую шляпку, густо покрытую крупными бурыми остроносыми пластинками, довольно объемистый кувшинистый пенек и занозистые конические шипы, которые иногда угрожающе загибаются рыболовными крючками — чтоб напугать незнаек. Это и будет громогласная персона.

Саркодон фиолетовый

Саркодон коричнево-каштановый отличается от оленника только выпуклым рыжеватым куполом, да тупоносыми темно-каштановыми табличками, да прямыми шипами, которые внизу коричневые, а на кончиках — белые.

Саркодон светло-бурый — совсем гладкий, без чешуек, края телесно-розовой шляпки к старости подгибаются, лопастятся, а густые аметистовые колючки свисают, словно острия шил.



Саркодон коричнево-каштановый

Саркодон черепитчатый

Саркодон светло-бурый

Ветвистый саркодон ветвится, точно дерево, — на одном пеньке сразу вырастают два-три плоских, слегка вдавленных ершистых кружочка.

Падающий с неба

Но — довольно про саркодоны! В наших лесах водятся и другие забавные ежовики, — например, такие, которые сами падают в корзины. Как спелые груши, как перезрелые яблоки!

Вот какой смешной случай произошел под Ленинградом. Бродил, бродил один пенсионер, утомился. Сел на пенек, а пустую плетенку прислонил к березе. Вдруг что-то как шлепнется. Глянул, а в кошелке, словно по велению Мухомора, здоровущий гриб лежит. Он даже испугался — никогда прежде не видел такого чуда-юда: от изогнутого столба в разные направления тянулись белые крыши с белыми (длиной по 8 миллиметров) рогатисты-



Климакодон северный



Аурискальпиум обыкновенный

ми шипами. Крыша над крышей, словно у древних китайских пагод. И такой увесистый гриб — килограмма на четыре! Привез он трофей в Ленинград, показал ученым из Ботанического сада. Те объяснили, что это ежовик — климакодон северный — и что он часто падает с деревьев... от собственной тяжести, да только редко кому улыбнулось такое счастье, чтоб жаркое само угодило прямо в лукошко.

Необыкновенные игрушки



Гидnеллум оранжевый

А есть еще ежовики-игрушки — этакие буро-мохнатые волосатики с темно-коричневыми кругами на шляпках-копеечках. Вы сразу их узнаете, так как растут они на еловых и сосновых шишках. Не проходите мимо лесной сказки. Поставьте на стол и любуйтесь. Не важно, что микологи зовут их аурискальпиумами обыкновенными. Разве обыкновенные грибы растут на смолистых шишках?

Бородавчатый оранжевик

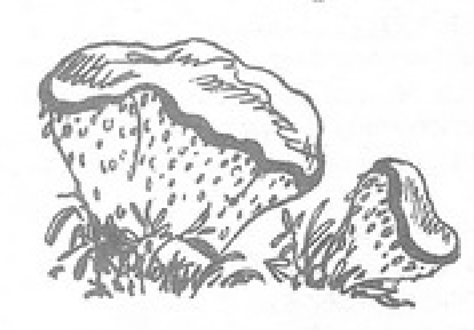
Среди ежовиков много всяких любопытных разноцветных уродцев — из группы гиднеллумов.

Например, гиднеллум оранжевый. Он весь яркий, броский — и потому вы его не пропустите. Из оранжевого конуса вспучиваются вверх оранжевые выросты-бородавки, по оранжевой ножке бегут густые оранжевые стрелочки.

Гиднеллум душистый

Синий еж

А гиднеллум душистый — так тот, наоборот, с синеватым оттенком, чем тоже выделяется из всех «ежей». Только на шляпке у него не бородавки, а радиально-морщинистые круги.



Гиднеллум ржавчинный

Ржавеющий еж

Один гиднеллум прославился среди лесного народца тем, что ведет себя, как болт железный. Вдруг на его бархатисто-



Геркций ежовиковый



Лисичка глухая (ежовик желтый)

шоколадной верхушке-болтушке ни с того ни с сего начинает выступать пурпуровая ржавчина, за что микологи и окрестили его гиднеллумом ржавчинным.

Дикобраз

Если вы встретите сидящего на дереве розового дикобраза с очень длинными, изгибисто свисающими копьями, знайте: это еж среди ежей — герицкий ежовиковый.

Глухая лисичка

В ленинградских хвойных и смешанных лесах можно собирать летом и осенью гиднум выемчатый, или глухую лисичку. Он и вправду похож на молоденькие лисички: такие же неправильные ножки (только усеянные сосочками), такие же выемчатые, волнисто-сборные края шляпок (но они редко бывают воронками). И цвет в большинстве случаев золотистый, желтовато-оранжевый, как у лисичек, хотя бывает также и белым, и кремовым, и рыжевато-коричневым.

Хамелеон

Грибы обычно редко меняют свою форму. Боровик, будь он хоть какой уродливый, все равно каждый легко узнает. Сыроежка всегда похожа на сыроежку. А вот ирпекс молочно-белый — сущий оборотень. То он вытягивается вдоль поваленных стволов, то повисает на гнилых суках распластанной шкурой задранного бедняги ежа, то раздается круглыми шляпками, то прилипает к деревьям сухими кожистыми слоями. Но не провести юных микологов столикому обманщику. Они знают, что только у ирпексов шипики похожи на плоские надрезанные зубцы, которые тянутся извилистыми рядами, образуя путаные лабиринты.

За границей молодые ежовиковые грибы с незапамятных пор в большом почете у искателей. Их отваривают с красным перцем, заправляют румяной мукой и томят с оливковым маслом.

А вообще ежовики и жарят, и сушат, и солят. Ценители лесных блюд добавляют их в другие грибы для пряности.



Таежные незабудки

(Из дневника)

11 июля 1968 года оранжевый двухкрылый гидросамолет плюхнулся в мутные волны озера Дюпкун. Из Норильска прибыла последняя группа геологов.

Начало работы мы отметили веселой традиционной пирушкой: пили крепкий чай, ели малосольную кумжу, вяленую таймешатину, жареную оленину, котлеты из щуки, талу из толстогривых сигов.

Я сижу на вывороченном дереве, смотрю на Дюпкун, желтый, разлившийся от весеннего половодья. Странное это озеро, Дюпкун. Не озеро в обычном понятии, а длинная, узкая, глубокая горловина реки Курейки, провалившейся при землетрясении.

Вечером я решил немного погулять. На всякий случай взял карабин. Прошел по тайге несколько шагов и вдруг наткнулся на березу с отломанной вершиной. Она вся была утыкана трутовиками, пепельно-серыми, как потемневшая береста, и серебристыми, как висячие осиные гнезда! Задубевшие кривобокие караваи крепко вонзились в ствол. Я с трудом отбил прикладом два гриба и стал рассматривать раны, которые они оставили на дереве.

Ну и хищники! Ну и паразиты! Глубокими клиньями вгрызлись они в сердцевину и распирают, раздирают ствол.

Белая березонька обречена на гибель. Никто ее уже не спасет от натиска «дьявольских копыт». Из тонких, натянутых, словно струны, оранжевых трубочек грибов сыплются и сыплются споры. Они попадают в трещины, которые заботливо «прорубили» для своих детей старые трутовики — бессмертные кощеи, и тоже потом вздуваются лепешками-караваями, высасывая из березы соки, разрывая на части ее тело.

15 июля. Отправился в первый геологический маршрут.

Ничего светлого я не запомнил в этот день. В полевом дневнике остались одни кошмары. Подъем был тягучий, крутой и все по тайге, по снегу. Вот что было на пути.

Длинные, тесно прижатые стволы ольхи. Наклоненные, лежащие, перехлестнутые, переплетенные. Ни пролезть под ними, ни проползти.

Пышный, сырой мох ягель, брусничник — все это колышется, трясется. Без твердой опоры быстро устают ноги.

Хаотическое нагромождение громадных скользких глыб — того и гляди, сломаешь шею.

Базальтовые обрывы, покрытые мылистой слизью раскисших лишайников, по которым надо карабкаться, подтягиваться на руках, а за спиной — тяжелый рюкзак с камнями — образцами горных пород.

Спуск в лагерь оказался не трудным. Выпив котелок крепкого дымного чая, я совсем повеселел и уж больше не обращал внимания на физические недуги.

Под крутым уступом базальтовых покровов белым кольцом протянулась вдоль склона березовая роща. Почва густо устлана прелыми листьями, утрамбована тяжестью растопленных сугробов. Ни зеленой травинки, ни пестрого цветка. Весна еще не одолела верхнего слоя вечной полярной мерзлоты.

Загляделся на красиво парящего орлана, выслеживающего леммингов, и споткнулся о поваленную березу. Смотрю, а на ней, словно звериные уши, торчат уже знакомые трутовики с шелковисто-серыми и кремовыми колпаками, с коричневой и желтой губкой. Но не деревянистые, как те, а мягкие, с белым нечернеющим «мясом», с приятным запахом грибов. Я читал, что все молодые трутовики съедобны, и наполнил ими рюкзак. Вот обрадуются ребята!

...Мне сегодня что-то положительно везет на древесных паразитов! Случайно я заметил на толстой, шершавой лиственнице яркую трехкаемочную тарелку: в середине она была синевато-черная, как сажа, вторая выпуклая кайма была огненно-оранжевая, а узкий край — ободок — золотисто-белый. Эффектное сочетание красок! Скинул резиновые сапоги и полез на дерево. Привезу дочурке Оленьке эту забавную таежную игрушку. Пусть будет моим первым подарком из первого геологического маршрута.

...Все друзья-полевики наотрез отказались варить суп из березовых наростов.

— Разве это грибы — водянистые, резинистые, — возражали они. — Ну их к бесу! Мало ли что пишут во всяких книгах. Ленинградские трутовики, может, и не ядовиты. А дюпкунские? Кто их изучал? Кто пробовал из них похлебку? Может, они похлеще мухоморов. Нет, сами не будем и тебе, несчастному грибоеду, не позволим отравляться! — И они безжалостно, я даже слова промолвить не успел, выбросили мои серебристые «караваи» в озеро.

Каменный дождь

Однажды рано утром, когда мы еще спали в своих походных мешках, сшитых из волчьих шкур, на палатку с шуршаньем обрушился сильный каменный дождь. В некоторых местах парусиновой крыши появились даже солидные пробоины.

Возмущенный начальник партии закричал:

— Кто там балуется? Сейчас же перестаньте!

Но в ответ звонкой лавиной посыпалась новая порция тяжелого града.



*

Просто невероятно, но черные трюфели издают настолько сильный аромат, что два-три подземных орешка способны наполнить запахом всю квартиру, одной ложки трюфельного сока вполне достаточно, чтобы приготовить грибной бульон для пяти человек, — конечно, если только побольше положить каждому мясных трюфелей. Вот почему трюфели чаще всего пускают на соусы, а также начиняют ими пироги, индеек, куропаток, тетеревов, кладут в паштеты и колбасы, рубленные из мяса диких зверей.

*

... Седой жилистый вождь племени, иссеченный красными шрамами — следами звериных когтей и клыков, давал юношам последнее наставление, как одолеть неустрашимого, коварного хищника тропических джунглей — леопарда. Стояла необыкновенная тишина, казалось, воздух горячей сиреневой смолой застрял меж деревьями. Ни шелеста листьев, ни дуновения ветерка.

Юноша с крепко зажатым копьем бросился к прогалине и стал шарить рукой в густой траве. Вскоре он вернулся с блестяще-лакированными коричневыми колобками, сдавил пальцами один колобок — гриб-дождевик; струйкой вспорхнул вверх густой зеленоватый дымок и едва заметно отклонился. Старый охотник одобрительно улыбнулся: молодец, правильно запомнил, как определять в лесу направление ветра.

Мы выскочили из палатки. Высоко над нами, на самом краю скалистого уступа, суетились три чернявых медвежонка: один большой, а два — поменьше. Мы скорее спрятались под деревьями и стали наблюдать за зверьками. Они проворно сгребали лапами каменную мелочь и толкали ее вниз. Угловатые обломки, величиною с добрый кулак, шумно ударялись о туго натянутые парусиновые крылья и подпрыгивали, точно резиновые мячи, а медвежата свешивали вниз запыленные мордочки, восхищенно урчали.

Неожиданно на скале появилась черно-бурая, слегка поседевшая медведица. Медвежата не обратили внимания на ее тревожное ворчание и, деловито посапывая, повизгивая от радости, продолжали скидывать камешки. Тогда сердитая мамаша незаметно подкралась к взрослому медвежонку — пестуну и звонко влепила ему подзатыльник. Шалуны моментально скрылись в тайге, а медведица, не торопясь, подошла к угловатому выступу скалы, и, прежде чем мы сообразили, что она хочет сделать, большая рыжая глыба с грохотом покатилась вниз. Сухо треснули сломанные колья, с шумом рухнула палатка... Хорошо, что в ней никого не было!

Долго мы находились под впечатлением этого маленького приключения. И потом всегда, прежде чем разбить лагерь, хорошенько проверяли, подходящее ли место. Особенно старался наш коллектор Саша. Он всех убеждал, что медведица дала трепку пестуну за то, что он и его подопечные малыши кидали на палатку слишком мелкие камешки. Надо было скатывать глыбы.

Кто знает, может, он и прав? ..



А-а у-у-у нас, под Владимиром, дождевики в большом почете. «Перед тем, как жарить, с них лучше всего снять грибную кожу. Головач продолговатый надо осторожно помять в руках, и оболочка треснет и сходит, как скорлупа с крутого яйца. У некоторых шаровидных дождевиков оболочка снимается, как кожура с апельсина. Лучший — шиповатый — вообще не доставляет забот: режь и на сковородку». И в сушеном виде дождевики бесподобны! Что и говорить — очень хороши эти грибки! Нет среди них ни вредных, ни поганых. Зато бывают громадины — с необхватную тыкву!

Говорят, что везде и всюду колхозные ребята гоняют по выгонам белые дождевиковые тыквы, словно футбольные мячи. Неужели правда? Ведь это все равно как если б гонять пинками по улице круглые головки дорогого голландского сыра...

А-а у-у-у! А у вас как относятся к бедным пузатым кругляшам?



А у нас в Крыму водятся грибы всякие-превсякие и еще свои — крымские.

Под Симферополем встречается однобочка степная, очень любопытное создание. Местные жители зовут ее по-разному: то копыткой, потому что ножка у нее деревянистая, то уткой, потому



Однобочка степная


Олений трюфель

что стоит она вразвалочку, как утомившаяся утка. Гриб похож на кособокую воронку с завернутыми краями. Пластинки белые, редкие и очень широкие.

Но не в этом дело! Уж очень интересно он растет; не на земле и не на деревьях, как все нормальные грибы, а на... траве — на колючем татарнике, например, или на синеголовике полевом.

А у вас такой водится? Вряд ли. Говорят, его видели на острове Ява.

И еще: у нас растет любопытный пластинчатый гриб — весь светло-розовый, только мякоть белая. Шляпка сперва колокольчатая, затем плоско-выпуклая, иногда с бугорком посредине. Ножка тонкая, высокая, цилиндрическая. У нас обычно никто его не берет, потому что гриб остро пахнет редькой и по вкусу напоминает перезрелую редьку. Его так и называют — редечный гриб. По правде сказать, это самый что ни на есть плохой гриб. Да только об этом не полагается говорить вслух, иначе можно обидеть кого-нибудь. Дело в том, что у нас есть такие ретивые почитатели редьки, что с удовольствием отдадут за редечный гриб самый лучший крымский арбуз.

А знаете ли вы, что наш край — настоящий природный музей подземных грибов? Приезжайте к нам с дрессированными болонками — и вы найдете любой трюфель: и олений, который при созревании, словно дождевик, наполняется темной пылью спор; и белый, какой растет под Москвой, где раньше его отыскивали с помощью ручных бурых медведей; и черный французский трюфель, названный «бриллиантом западноевропейской кухни».

А еще у нас водятся светло-бурые с мелкими бугорками на гладкой коже, так называемые африканские, или степные, трюфели. Мякоть у них желтоватая, с извилистыми, как у мрамора, жилками-рисунками. Они небольшие — обычно 4—6 сантиметров в диаметре. Но ценились в Древнем Риме очень высоко, историки утверждают, на вес золота.

Приезжайте к нам, пожалуйста, не только покупаться в море, а поискать, отведать самых таинственных-претаинственных грибков-клубеньков. А то ведь многие говорят, что в Советском Союзе будто бы трюфелей и нет.

* * *

А-а у-у-у нас, в Риге, демонстрировались цветные снимки охотников за грибными диковинками. По-моему, искать грибы с фотоаппаратом — очень увлекательный отдых. Без фотоап-

парата — сорвешь, съешь, и все. Никому не покажешь! А ведь похвастаться, что греха таить, все любят. Но дело даже не в этом: просто приятно потом зимой вспомнить о своих необыкновенных находках, заново полюбоваться ими в цветных изображениях, в натуральных красках. Иные поганки до того забавны: то как восточные башни-минареты, то словно крылья бабочек, то точь-в-точь космические снаряды. Да и у каждого боровика свой неповторимый портрет. А балерины-сыроежки?

У нас, в Латвии, судя по фотовыставке, встречается немало грибных игрушек.

Пецица оранжево-красная — она похожа на золотисто-рубиновые бокалы с извилистыми краями.

Вороночник рожковидный — словно кубок из черного бизоньего рога.

Булавки глинисто-желтые — прямые и погнутые булавки-булавы, воткнутые в спутанные рыжие волосы сосновой хвои.

Лаковица розовая — названа розовой, а шляпка аметистовая.

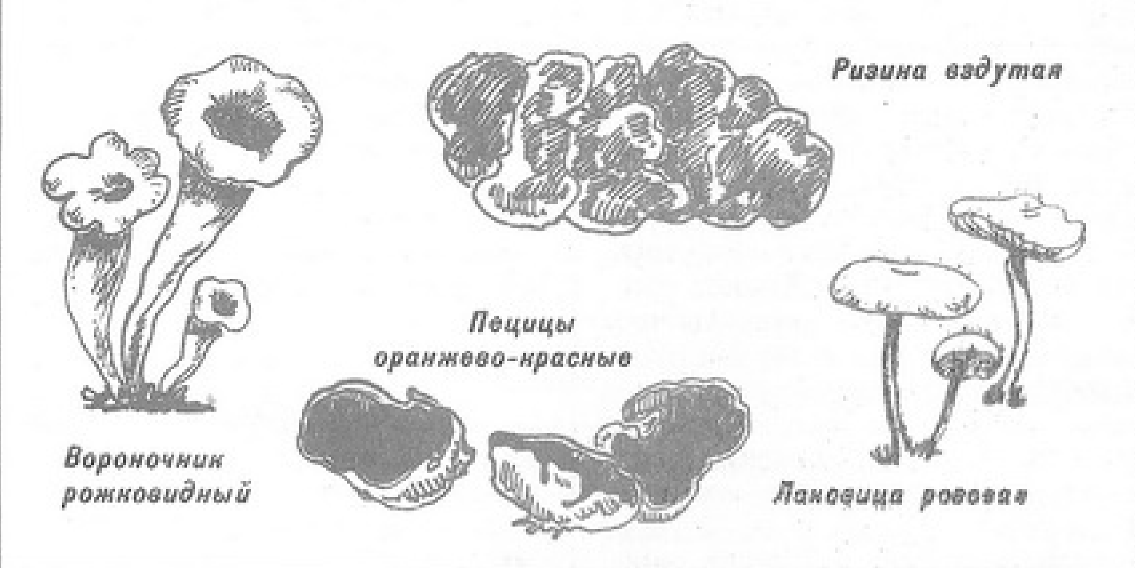
Стеклянка малая — ярко-красные, точно киноварь, конусные шапочки.

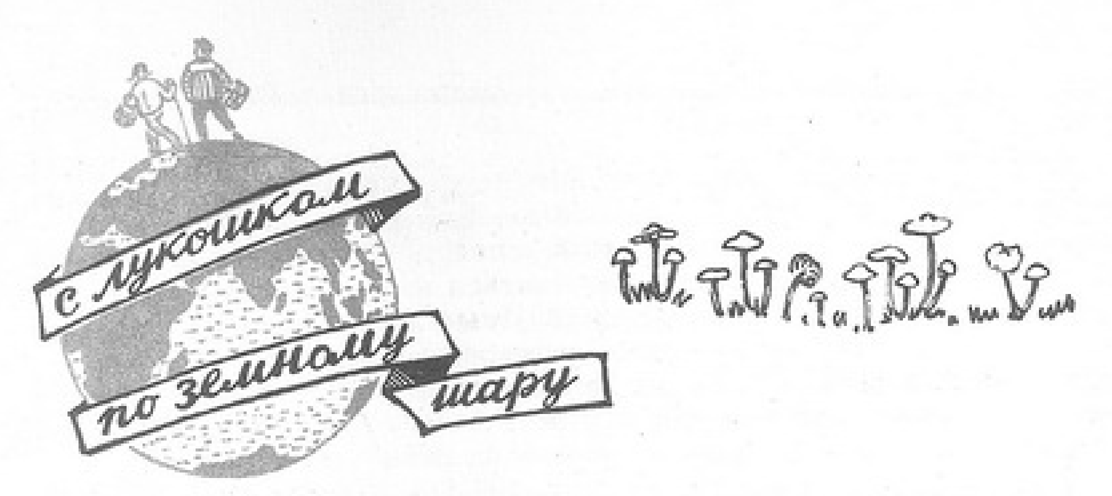
Ризина вздутая — это кожистый каштановый корнестрочок, похожий на вздутую пену топленого молока.

Ризопогон желтоватый — клубень в виде золотисто-белого яблока.

Фулиго, коптевый слизевик — желтая, оранжевая или красная подушка, прилепленная к хворосту. Немцы этот гриб называют ведьминым маслом, драконовыми отбросами.

Вот сколько чудинок я узнал благодаря цветным снимкам! И все они, кроме фулиго и лаковицы, съедобны. У ризопогона сдирают оболочку, как у мандарина, сердцевину режут ломтиками и пускают на соусы.





В ГДР очень обожают булавицы — коралловые грибы. Их мелко шинкуют, кладут на сковородку с маслом и жарят, пока не выпустят сок, который отделяют. Добавляют соли, перца, тонко нарубленной зеленой петрушки, подрумяненных кружков лука, сливочного масла и снова кипятят. Быстро перемешивая, посыпают пшеничной мукой, снова вливают из посудины весь грибной сок и варят тихонько около часа. В заключение сдабривают льезоном — густо сбитыми яичными желтками со сливками, — дают немного постоять на слабом огне, чтоб соус прогрелся.

* * *

Черные трюфели стали известны в Европе сравнительно недавно: в Италии лишь с XV века, во Франции — с XVI века. До этого богачи всех стран мира покупали на серебро и золото африканские трюфели, которые растут в жарких пустынях Аравии, Ливии, Сирии, Ирака. Они еще больше своих собратьев похожи на желтоватые, голые картофелины — такие же неправильно округлые, в ямках-оспинах и складках, иногда с приставшими волокнами мицелия.

Африканские трюфели рождаются в песке среди мелких травянистых и деревянистых колючек, нередко в таких местах, где не может существовать ни одна живая былинка. Но для хорошего урожая необходимы обильные зимние дожди.

Кочевые арабы в огромных количествах добывают дары знойных пустынь в марте— апреле и, зашив в кожаные мешки, большими верблюжьими караванами отправляют на рынки Дамаска, Багдада и других восточных городов. Бедуины любят варить их в парном молоке верблюдиц и даже сырыми, вместо салата, приправляют копченое на костре мясо. Грибы обладают тонким, изысканным вкусом, а будучи высушенными на горячем солнце, не теряют своих качеств до десяти лет.

Особенно эти грибы ценились в Древнем Риме. Там процветал культ африканских трюфелей, ибо им приписывались необыкновенные свойства — возвращать старикам утраченную молодость, а юношей делать еще более сильными.

* * *

В честь Финляндии один редкостный ежовик назвали саркодоном финляндским. У него мелкая вороночка с рваными лопастями, облепленная тон-

кими желтовато-лиловыми чешуйками. Ножка похожа на заостренный карандаш — вверху



Саркодон финляндский

желтоватая, внизу зеленовато-синяя. В Советском Союзе гордый молчаливый «финн» обнаружен пока лишь в заповеднике Кивач.

* * *

Глядя на шероховато-чешуйчатый саркодон, который, кроме «Страны восходящего солнца», растет еще в Саянах и на Ангаре, японские художники-самоучки вылепляют



Саркодон шероховато-чешуйчатый

из фарфора, выдувают из стекла стройные высокие вазы-конусы с плавными волнистыми краями, с умбровыми чешуйками-лепестками, с шоколадными острыми шипиками. Посмотришь на такую чудесную вазу и не веришь, что это всего лишь копия ежовикового гриба. Да, японцы умеют находить и ценить красоту в любом «пустяке» природы!

* * *

Во Франции для поисков черных трюфелей дрессируют свиней. Они чуют грибы за 50 метров и подрывают их рылом, на которое надет крепкий ременный намордник.

За верную службу хозяин награждает помощницу щепоткой кукурузы, желудями или горсткой распаренных бобов.

Так и бродят французы по гористым зеленым дубравам с двумя ношами: за спиной корзина для добычи, на груди — мешок со свинячьим кормом. Вместо палочки-выручалочки — длинный нож, чтобы выкапывать невидимки.

* * *

В Италии ищут трюфели с помощью собак. Для этой цели лучше всего подходят коротконогие пудели, терьеры и болонки.

Собак приучают к «тихой охоте» со щенячьих лет, едва они продерут глазки. Сперва поят их молоком с трюфелиным отваром, затем кормят овсянкой, тоже с трюфелями, а уж потом закапывают под деревьями и сырые грибы.

И вот, привязав за длинный шнур свою четвероногую помощницу, итальянец с тревогой идет в лес. Выдержит ли экзамен? Поможет ли прокормить семью?

Трюфелеискатели трюфелей не едят. Как не носят золотых украшений старатели, не щеголяют бриллиантами добытчики

алмазов. Эта роскошь только для толстосумов.

Мучимая голодом собака жадно принюхивается, тянет за собой хозяина к поляне и заливисто начинает лаять, разрывая лапами землю.

Очевидцы утверждают: даже простые дворняги «так привыкают к отысканию трюфелей, что чувствуют к этому такое же сильное пристрастие, какое замечается у охотничьих собак при отыскании дичи».

* * *

В Польше, рассказывают историки, пытались приучить для поисков трюфелей козлов и коз, но упрямые животные норовили удрать не в лес за грибами, а к соседям в огород — за капустой.

* * *

В Италии высоко ценится крестьянами ежовик — **саркодон фиалковый**. Правда, с виду он невзрачен: какого-то неопределенного тусклого цвета старой ржавчины. Но мякоть у него нежная, легко разваривается, а главное, этот гриб благоухает ночными распускающимися фиалками. А крестьяне Италии любят скрасить свою нелегкую жизнь душистыми цветами.



Саркодон фиалковый

* * *

Промысел трюфелей настолько процветает во Франции, что там немало сборщиков, которые зарабатывают на «грибочках» по 2—3 коровы за осень, а само государство ежегодно экспортирует этих «невидимок» на многие миллионы франков!



Из мицелия дождевика-головача получено вещество, которое тормозит рост раковых опухолей.

* * *

Знаменитые врачи и философы древности, в том числе Пифагор, Гален, Плиний, утверждали, что африканские трюфели впитали в

себя жар африканских пустынь, горячность африканского солнца. Поэтому они усиленно рекомендовали есть трюфели немощным старцам.

По мнению знатоков, черные французские трюфели якобы тоже придают силу и бодрость.

* * *

Сок желтого ежовика — глухой лисички — усмиряет неукротимую ангину, «стирает» нарывы и чирьи.

* * *

Когда на Руси случалось несчастье: или косарь сильно резался косою, или жница нечаянно задевала себя серпом, а кровь никак не могла остановиться, то родственники мчались на быстрых лошадях к ближайшему местному кудеснику. Он сразу же начинал творить заговор:

«Два брата камень секут, две сестры в окошко глядят, две свекрови в воротах стоят. Ты, свекровь, воротись, а ты, кровь, утолись; ты, сестра, отворотись, а ты, кровь, уймись; ты, брат, смирись, а ты, кровь, запрись».

При этом знахарь посыпал рану зелено-коричневой «волшебной» пылью, а попросту — спорами дождевика-головача, туго зажимал порез вывернутой наизнанку бархатистой кожицей того же самого зеленого гриба. И конечно, по-прежнему продолжал бормотать «спасительную» молитву.

И о чудо! Кровь действительно переставала течь. Суеверные люди на собственных ранах убеждались, как помог заговор колдуна. А волшебник, получив в награду гусей или молочных поросят, ухмылялся себе: он-то хорошо знал истинную цену «волчьего табака».

И не только он один. В средние века в Германии каждый цирюльник держал в банках кожицу от



*

Три тысячи лет назад ассирийцы выманивали рой из улья и загоняли обратно особыми звуками. Но музыкального секрета, дающего им власть над «божественными» насекомыми, они никому не открыли.

Особенно процветало пчеловодство на Руси. Один путешественник восторгался в начале XI века: «Я видел в этой земле удивительное множество пчел, пчельников, пасек на степях и бортей в лесах, я заметил в ней чрезвычайное обилие меда и воска». Тех, кто умел дружить с «летающими коровушками», уважительно величали святыми дедами, кудесниками, ведунами. При окуривании дуплянок они зажигали сухую бархатистую кожу зрелых дождевиков, причем приписывали ей чудодейственные свойства.

Магической кожей дождевиков седые ведуны советовали окуривать пчел и при посадке роя в улей. Причем, чтоб семья прижилась крепко, чтоб расплодилась, как пылинки в дождевике, чтоб давала «медотекущие реки» и восковые горы, во время размахивания тлеющей пчелиной губкой — грибной кадильней — полагалось творить заговор-молитву.

И ныне неотъемлемым орудием каждого пчеловода является дымарь: высокая с двойным решетчатым дном и конусной крышкой металлическая кружка, к которой приделан кожаный мех. В дымарь кладут пчелиную губку или сухие гнилушки. А что такое гнилушки — всем известно: это древесина, источенная опенками и трутовиками.

дождевика, чтоб остановить кровь, если вдруг бритва нечаянно натыкалась на спрятавшийся в бороду прыщ.

В старинной русской книге написано, что в сушеном виде дождевик «употребляют для установления крови, при разных лекарственных операциях, им прижимают разрезанные кровавые жилы и раны; он имеет силу сжимательную и сушительную, и для того его порошком гнилые раны присыпают».

И ныне деревенские ребятишки сами себе врачуют дождевиками ссадины и порезы. Достаточно приложить к ране белую кашицу из мякоти молодого колобка или внутреннюю губчатую оболочку старого «порховика», когда «табак» из него давно уже вылетел, — и кровь сворачивается, боль затихает.



Всего в мире известно около 60 видов трюфелей от горошины до яблока.

Некоторые микологи считают, что трюфели всегда прячутся под сморчками.

Белые трюфели находят даже на... московских бульварах.

Знаменитые на весь мир самые дорогие страсбургские пироги начиняют перигорскими трюфелями.

Подземные грибы сразу же исчезают, как только в лесу начнут пасти скот, и вновь появляются лишь через 3—4 года при условии, если не будут пускать туда животных.

Очень, очень редко черные трюфели достигают пяти килограммов.

Суп из африканских трюфелей знатоками ценится выше, чем из черепах с Галапагосских островов.

Когда в Подольской области начали вырубать старые, перестоявшие деревья, на лесных полянках и прогалинках вдруг появились месторождения трюфелей.

На Крайнем Севере и в тундровой зоне настоящие ежи не водятся. Интересное совпадение — не уживаются там и грибные ежи.

Ежовики различаются между собой, главным образом, по строению шипиков.

Некоторые ежовики растут на... можжевельнике, папоротнике и богородской траве, а также, как грандия серно-желтая и радулум округлый, похожие на тонкие восковые корочки с едва заметными шипиками-зернышками, умудряются кататься верхом даже на... трутовиках. Не правда ли — забавно? Трутовики сосут сок из деревьев, а ежовики — из трутовиков.

Многие ежовиковые грибы в труху превращают мертвую древесину и тем самым способствуют круговороту веществ в природе.

Самый богатый слой коралловых грибов появляется с половины августа до конца сентября.

„Толстая курица“ очень вкусна, особенно если ее потушить с листьями зеленой петрушки.

Желтые рогатики растут лишь в сыром сосновом бору — долгомошнике.

Лист пятый



ОПАСНЫЕ ОБОРОТНИ



ЕСТЬ ЧЕРТИ!

Нам в школе говорили: чертей нет, дьяволов нет, сатаны нет. Все это враки хитрых, глупых, суеверных старушек.

А когда я стал ходить в лес, то сам убедился — черти есть! Дьяволы есть! Сатана есть! Только не каждый новичок может распознать их, потому что они принимают облик самых красивых грибов на свете — боровиков. У них такие же бронзовые круглые колпачки, такие же сетчатые ножки-кубышки. Кладите в корзину, жарьте со сметаной, тушите с маслом.

О, нет, нет, не спешите! Прежде чем поймать ужа, убедитесь, не ядовитая ли это гадюка. Прежде чем положить в корзину боровик, посмотрите внимательней, не змея ли это в облике гриба. Хоть она и не кусается, а съедите со сметаной — посинеете, как от укуса гадюки.

Немало людей переболело от врагов-двойников белых грибов, в том числе и крупные ботаники-ученые.

Потому и называют этих коварных оборотней «сатаной», «лесным чертом», «дьявольским грибом».

Запомните: боровики на срезе всегда остаются белыми, даже когда их сушат.

Ядовитые же двойники боровиков — с а т а н и н с к и е г р и б ы — краснеют и синеют. Вот их отличие!

И еще: подражателей боровиков — ж е л ч н ы е г р и б ы — можно узнать языком: мякоть у них горькая.



Сатанинский гриб

Когда вы собираетесь переходить улицу

и видите красный свет, то непременно остановитесь, иначе попадете в беду.

Если же найдете «боровик», у которого пористая губка под шляпкой красноватая, знайте: это стоп-сигнал: «Остановитесь! Не берите! Гриб — сатанинский!» Иначе попадете в беду.

Среди ядовитых оборотней есть и трубчатые, и пластинчатые, и сумчатые грибы, с которыми мы пока не познакомились.

ДУБОВИКИ И САМОЗВАНЦЫ

Дубы — символ богатырской силы, долголетия и красоты. Венками из дубовых листьев награждали в Древней Греции героев.

Достойны могучих деревьев и дубовики-синяки. В молодости они — точно желуди, покрытые чашечками. В пору зрелости шляпки-чашечки вздуваются, словно пшеничные пироги на дрожжах, а желуди раздаются в широкие кувшины. Могучие приземисто-кряжистые творения зеленых дубрав, как две капли росы, похожи на боровики, и особенно на их красивых двойников — «лесных чертей».



Дубовик.

Но только верхоглядам и равнодушным лентяям опасны ядовитые подражатели. У подлинных любителей природы тихая походка, внимательный зоркий взгляд, верная указалочка-выручалочка. Они знают: у дубовика мякоть лимонного цвета, при надломе синеет. У ядовитого подражателя — сатанинского гриба — белая, при надломе краснеет, синеет потом.

У дубовика тюбетейка темно-бурая или оливково-бурая. У коварного двойника — светлая, желтовато-серая.

У дубовика тумба-кубышка однотонно-желтая. У лесного оборотня внизу кирпично-красная, вверху — оранжевая.

У дубовика на пеньке сеточка из длинных узких узоров, напоминающих морщинистый рисунок дубовой коры. У сатанинского отравителя — сеточка ячеистая.

ОПАСНЫЕ ПРОВЕРКИ

Мировая медицина знает немало самоотверженных героических подвигов, когда ученые жертвовали собственной жизнью ради того, чтоб испытать действие неизвестных микробов, наркотиков, вредных веществ.

Женевский врач и зоолог Жак Понто впервые испытал противозмеиную сыворотку. В 1933 году в присутствии друзей-свидетелей он сделал прививку, а затем позволил укусить себя сразу трем большим черным гадюкам. Разумеется, он не был уверен в благополучном исходе опыта.

«У меня было такое чувство, будто казнят», — вспоминал потом

зоолог об ощущениях, когда в него вонзились ядовитые зубы разъяренных змей.

Подобный риск испытал еще в 1830 году безвестный медик-студент, чтобы убедиться, действительно ли сатанинский гриб, или, как его называли в Чехословакии, адский болет, явился виновником отравления четырех людей.

Дело было так. Профессор пражского университета Кромгольц однажды увидел на рынке великолепные грибы, которые торговец ценил дороже боровиков. Он с радостью купил их, тут же откусил кусочек и, сказав, что они очень приятные, передал своему художнику Ширу для ботанических зарисовок. А сам отправился в клинику. Вдруг он почувствовал легкий обморок и дурноту, но выпил капли — и все прошло. Через некоторое время он заглянул к художнику, а тот колесом катался по кровати от резких болей в животе, потому что ради любопытства отведал красивую шляпку. Дома у себя ученый застал сразу двух страдальцев — писаря и прозектора Бохдалека, которые попробовали дорогих профессорских грибочков. Вскоре прозектор «почувствовал неприятное жжение и царапины в глотке; по истечении часа — общий жар; голова, лоб и спина покрылись потом», «обмороки», «тоскливое беспокойство», то «искры», то «потемнения в глазах», «шум в ушах». Бохдалека отвезли в больницу, где еле отходили масляной микстурой и яичным отваром. Дежуривший в палате студент хирургии не поверил, что такой великолепный, такой ядреный гриб может быть ядовитым, взял и на виду у всех коллег проглотил кусочек шляпки. И тут же стал корчиться от приступов — спасибо, помог куриный бульон.

В том же 1830 году студент Зальцманн — друг знаменитого миколога Ленца — тоже ради науки съел немного адского болета — и чуть не умер. Три врача несколько суток боролись за его жизнь.

Выходит, не зря назвали этот гриб адским.

КОВАРНЫЕ ПАСЫНКИ ВЕСНЫ

Коварные пасынки весны — сморчки и строчки — окрашены большей частью в темно-бурый или красноватый цвет, под стать залежалой сырой листве и голым стволам деревьев. У некоторых появляются желто-зеленые или оливковые оттенки — как у прихваченных морозом первых нежных ростков травы.

Почему же их называют коварными? Да потому, что хрупкие творения нежных голубых подснежников и сочной зеленой травушки-муравушки, самые ранние подснежные грибы, оказывается, содержат вредную гельвелловую кислоту, от которой можно умереть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед употреблением сморчки и строчки обязательно надо прокипятить не менее семи минут, отвар вылить в помойку. Откинув на решето, хорошенько ошпарить их крутым кипятком — и, пожалуйста, смело кулинарьте: готовьте любые супы, тушите

с картошкой в сметане, начиняйте пирожки и пельмени. Простая сушка в обычной печке тоже устраняет смертельный яд.

Сушеные сморчки и строчки ценятся за границей очень дорого. Из них приготовляют порошок, который может храниться в запечатанных бутылках долгие-долгие годы, сберегая благоухающее дыхание неодетого весеннего леса.

ЛОПАСТНИКИ

Летом и осенью в наших лесах можно встретить забавных буро-коричневых уродцев, похожих на строчки. Это лопастник курчавый, шляпка у которого подобна кавалерийскому седлу, лопастник бороздчатый и ямчатый, шляпки у них то в бороздках, то в ямках. Пока микологи не решили, съедобны они или нет.

Строчок обыкновенный — гриб-модник с темной, буйно спутанной кудрявой шевелюрой.

Ну что ж, пусть он модник, пусть он буйный — как по внешнему виду, так и по внутреннему, сильно ядовитому содержанию. Однако мы все равно не имеем права обижать его перед закадычным весенним другом — сморчком. Поэтому тоже приведем несколько отзывов-цитат из разных книг.

Итак...

«Строчок отличается от сморчка шляпкой неправильной формы с крупными извилинами вместо ячеек бурого цвета» (Л. Симонов, 1889 г.).

«Шляпка волнистая, мозговидно-извилистая, темно-бурая, бурая, до желтовато-бурой. Ножка белая, беловатая, иногда буроватая или грязно-лиловая» (Б. Васильков, 1948 г.).

«Карикатура на грибы. В складках он будто чалма (восточный головной убор). Округлая или бесформенная шляпка волнисто-извилистая, в отличие от сморчка более широка ее шишковатая форма...» (Д. Зуев, 1961 г.).

«То, что росло передо мной... по виду больше всего напоминало



Лопастник курчавый



Лопастник ячеистый



Строчок

аккуратно очищенное ядро грецкого ореха. Цвет темно-коричневый, размер с хороший кулак. Нечто мозговидное, с извилинами, с глубокими пазухами, в которых прохлаждались улитки. На срезе похожее на хрящ, с легким фиолетовым оттенком» (В. Солоухин, 1967 г.).

ОНИ СОДЕРЖАТ ЯД!

Однажды в конце апреля я взял удочки и мирно расположился на берегу Финского залива. Погода была плаксивая, рыба не клевала. От нечего делать стал слоняться по берегу.

И вдруг у штабеля сосновых бревен, среди старых мокрых щепок и коры, я заметил прелестные круглые башенки, причудливо обрамленные ячеистыми узорами. Вершины перегородок кружевных ячеек были темно-коричневые, а лунки-окошки желтовато-фиолетовые. Узорчатые творения природы эффектно возвышались на белесых фарфоровых толстоножках.

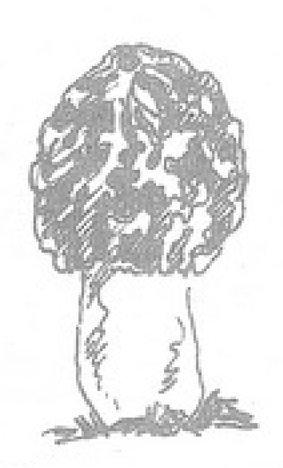
— Ура! Сморчки! Сморчки!

Я сорвал несколько штук — они были тугие, упругие, льдисто-холодные. В середине каждой башенки — просторная овальная камера — не грибы, а сказочные дворцы, в которых жили невидимые снегурочки!

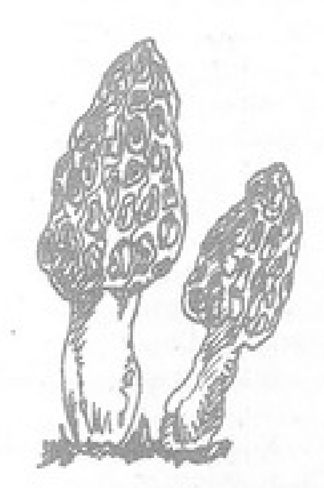
Дул зябкий, с морозинкой ветер, на Финском заливе колыхались одинокие льдины, деревья стояли голые, хмурые. А я, вырезав посошок, поддевал черно-прелые щепки, открывая полчища ноздреватых кругляков. И где — в городе, в самом Ленинграде!

Я принес в общежитие полную рубашку весенних расчудинок. Мы кропотливо начали драить их щетками, так как в ячейки-каморки набился песок. Кто-то сходил в магазин за сметаной. По всему общежитию потек от шумящего примуса густой аромат. То ли случайно, то ли под действием этих обворожительных запахов в нашу комнату-коммуну заглянул сосед и, не спрашивая разрешения, потянулся за ложкой.

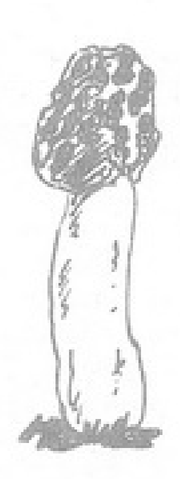
— Это что за грибы? Консервированные? — спросил улыбаясь.



Сморчок настоящий



Сморчок конический



Сморчковая шапочка

— Свежие сморчки, — ответили мы.
— А как вы их приготовляли? Сливали отвар или нет?
— Просто пожарили — и все.
— Вываливайте в помойку, — прошептал он, — иначе отравитесь!

Однако выбросить их сразу мы не могли: уж больно аппетитно они благоухали. Было решено, что я сбегаю в ближайшую библиотеку и наведу справки.

Сосед оказался прав. В одной серьезной книге черным по белому предупреждалось, что все виды сморчков и строчков содержат яд. Содержание яда в строчках и сморчках сильно колеблется от погоды и времени сбора. В истории медицины известно немало печальных случаев отравления.

ПАНТЕРЫ

Пантеры-хищники водятся в африканских джунглях, в сибирской тайге, подмосковных рощах и ленинградских лесах.

Правда, сами они не кусаются, но если их укусишь, если их откусишь... Никакие укусы африканских пантер не принесут столько несчастий.



Пантерный мухомор

Мухомор красный

Пантерные мухоморы — вот их подлинное имя! Мухоморы как мухоморы — белая волокнистая ножка с пленочным кольцом и клубневидным корнем-утолщением, завернутым в белые портянки; зеленовато-бурая или серо-коричневая плоская шляпка, густо испещренная белыми «пантерными» пятнами-бородавками.

По силе яда от пантерных мухоморов не отстают и красные мухоморы. Они вылезают из земли, точно привидения, укутанные в белые саваны. Саваны разрываются, прилипая хлопьями-кляксами к вызывающе кровавому багрянцу безмолвных палачей. Иногда обрывки савана смываются дождем, и злой отравитель может почудиться безобидной сыроежкой. Горе тому, кто проглотит этот пурпурный бутончик. Судороги сведут тело, удушье сдавит грудь, обмороки затуманят разум.

Будьте внимательны! У мухоморов-«сыроежек» на ножке остаются от смертного савана лохмотья, а сама ножка начинается с угрожающей булавы, как у бледной поганки.

ПЕРНАТЫЙ САМОУБИЙЦА

«Стоп! А кто же обламывает мухоморовы шляпки и поедает кусочки?

... Увидел я в зелени красное и черно-белое. Красным оказалась шляпка большого мухомора, похожего на гигантского жука «божью коровку». А черно-белым, конечно, сорока. Сорока подскочила к мухомору, обломила клювом кусочек шляпки и... проглотила!

«Самоубийца! — решил я. — Отравилась!»

Куда там отравилась! Лихо взлетела на самый верхний еловый торчок и стала трещать. Еще бы: такое событие — человек в лесу!

Может, зря говорят, что мухомор ядовит? Нет, не зря. От него дохнут мухи, и человеку он тоже опасен.

Знающие люди сказали, что сорока не травилась, а скорее всего... лечилась! Ведь самый сильный яд в малой дозе часто действует как лекарство.

Наверное, так оно и есть. Не родилась еще на свете сорока, которой бы жизнь надоела. Вот силы свои подкрепить — она всегда готова. Чтобы потом носиться по лесу и во все горло стрекотать».

Н. Сладков.

От микологов: мухоморами лечатся не только сороки, но и больные лоси. У каждого обитателя леса есть свои заветные грибы и свое лекарство. Кабаны, например, хрюкать готовы от боровиков и подосиновиков, а мыши — так те, наоборот, не едят ни шляпки боровиков, ни шляпки подосиновиков — предпочитают сыроежки, подберезовики, сморчки. Рыжие белки любят серые еловые мокрухи и не любят рыжики.

ПОЧЕМУ ОНИ ОПАСНЫ

В красном мухоморе содержится сразу четыре яда: 1) мускарин, 2) атропин, 3) антимушин и 4) какой-то неизвестный, еще не изученный грибной токсин.

Мускарин похож на таинственное оружие кочевых индейцев амазонских и оринокских тропических джунглей — кураре. Этот яд серовато-бурого цвета туземцы охотно продают на базаре в глиняных горшочках и бамбуковых трубочках. Но никому, никому из белых европейцев они еще не открыли секрета его приготовления. Птица, хоть немного уколотая стрелой, наконечник которой смочен ядом кураре, замертво падает через 2—3 минуты, а дикая свинья — через 10 минут. Кураре парализует кончики двигательных нервов в мышцах. Точно такое же парализующее действие оказывает на организм животных и мускарин. Мышей, например, он убивает мгновенно.

Название атропина произошло от имени мифологической древнеримской богини Атропа, которая только тем и занималась, что перерезывала нити жизни, то есть навлекала смерть.

Когда великий шведский ботаник Линней создал классификацию растений, то «волчьи ягоды» он окрестил по-латыни — «атропа белладонна». Атропа означает — смертоносная богиня, а белладонна —

красивая женщина. Вот какое интересное противоречивое название! Как раз в этой-то «атропе белладонне» и был впоследствии обнаружен ядовитый атропин. Позже его нашли в красном мухоморе.

Грибной атропин вызывает фантастические галлюцинации и бред.

Мушиный яд губительно действует на мух, клопов, тараканов, прусаков и прочих паразитических нахлебников человека.

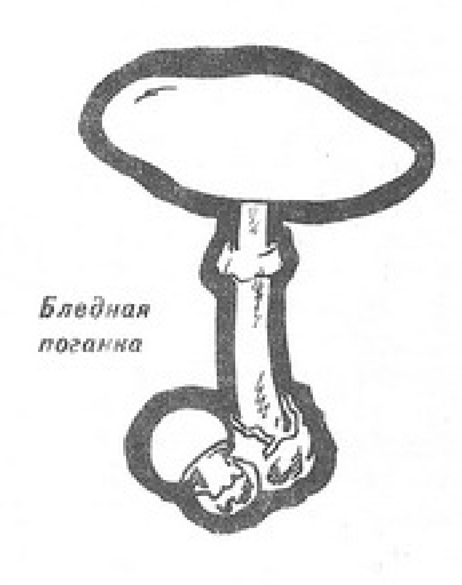
Чтобы не допустить рокового исхода, необходимо, как и при отравлении сморчковыми грибами, вызвать искусственную рвоту с помощью апоморфина, промыть желудок взвесью древесного угля, дать касторовое масло. Ни лимонным, ни яблочным соком, ни уксусом, ни какой-либо иной пищевой кислотой не поить. На голову класть холодные компрессы.

Но самое верное, надежное противоядие от мухоморов — не употребляйте их в пищу. Не верьте всяким мухомороглотателям, что, мол, достаточно содрать со шляпки пятнистую кожицу — и любой гриб становится безопасным.

Да, верно, химические анализы показали, что яды в мухоморе распределены неравномерно. Так, мускарина содержится: в тонкой верхней кожице — 0,034%, в очищенной мякоти шляпки с пластинками — 0,026%, в ножке — лишь скудные следы, во вздутом «корне» — 0,029%. Выходит, без риска отравиться можно есть только маленький кусочек ножки из промежутка от булавы до кольца. А кто ж польстится на коротенькую мухоморову шейку? Мухомор хоть и красен, как вареный рак, но мухоморовой шейке далеко до раковой шейки — слишком тонка и жилиста.

ОСТОРОЖНО — СМЕРТЬ!

Это создание страшнее кобры. От кобры можно убежать, кобру можно убить. А этот злой выродок добродушного грибного «народца» ничего не боится. Режь его ножом, пропускай через мясорубку, вари в десяти водах, суши, кипяти, жарь, соли, маринуй — он все равно останется ядовитым. Даже споры у него ядовиты! Съешь одну шляпку или хотя бы четвертушку — никакой врач не спасет. От яда кобры есть лекарство, от этого гриба нет.


Бледная поганка

Зовут лесную смерть бледной поганкой. Запомните ее зловещую маску и никогда не путайте с другими грибами.

В молодости бледная поганка — словно миниатюрная кругленькая матрешечка, завернутая в пеленку. Пеленка лопается, колпачок выпрямляется, становится тусклым — желтоватым, зеленоватым, сероватым. Цвет пластин и мякоти всегда белый, ножка тоже белая или зеленоватая, кончается колотушкой, то есть грушевидным вздутием. А колотушка, точно в галошу, спрятана в теплый мешок. Под шляпкой — красивый бахромчатый шарфик-бантик.

Но вы не верьте в ее болезненную бледность, в ее невинные стариковские галоши и платочки-шарфики. Это волк в овечьей шкуре.

Навсегда запомните три главных заповеди:

1. Если вам попадается подозрительный, блеклый гриб с клубневидной булавой у корня — не рвите его, не берите. Это — лесная смерть.

2. Если вам попадется неизвестный пластинчатый гриб-зонтик, булавовидная ножка у которого, как в колодце, прячется в мешок-галошу или в чехол — не рвите его, не берите. Это — лесная смерть.

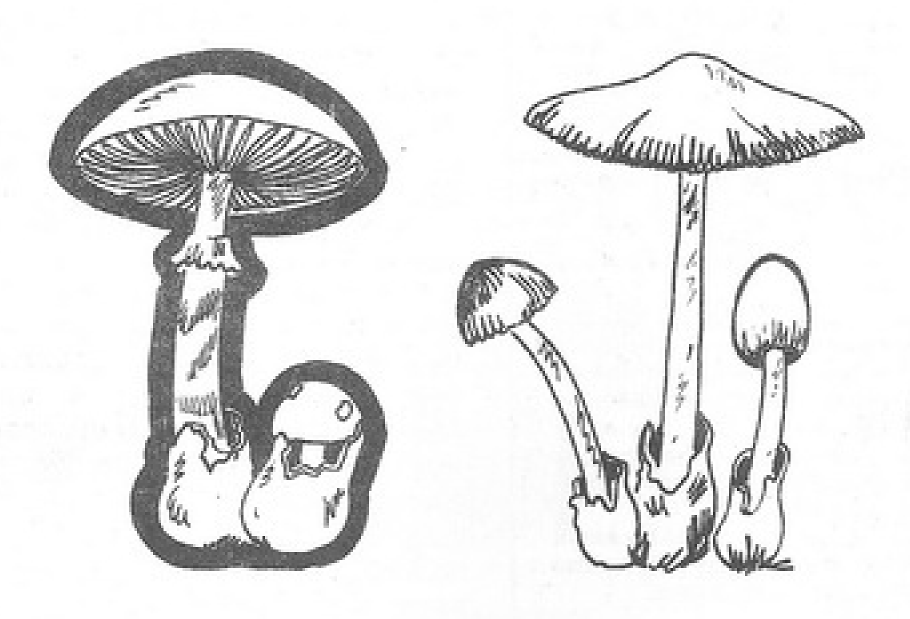
3. Если вам попадется незнакомый чахоточно-бледный гриб с чистеньким платочком на ножке — не рвите его, не берите. Это — лесная смерть.

Как азбуку вызубрите совокупность всех трех признаков, чтоб никогда не совершить роковой непоправимой ошибки.

Бледную поганку путают с шампиньоном, зелеными сыроежками и толкачиками. Но у шампиньонов отсутствует пестик-булава, пластинки не белые, а розовые или фиолетово-бурые. У зеленых сыроежек тоже нет ни чехла, ни воротничка, ни булавовидной ножки. И пластинки ломкие, хрупкие, у бледной же поганки — гибкие, эластичные.

А вот толкачики — эти сладкие, точно курятина, белые, серые и золотистые поплавки, чашечки, зонтики — похожи на злодейку-убийцу, как брат на сестру. Одно отличие: у толкачика нет кольца-шарфика на пеньке, но ведь у бледной поганки эти кольца часто сбиваются, опадают.

Не страшны искателю лесного счастья ни «волки», ни «тигры», если он только не потеряет бдительность.



Бледная поганка и белый поплавок (толкачик)



Знаете ли вы, что в старину охотились за сморчками не только ради восхитительного нежно-ароматного вкуса? Нет, главная ценность этих грибов заключалась в том, что и древние греки-жизнелюбы, и древние римляне-чревоугодники, и французские буржуа, и русские дворяне приписывали сморчкам фантастические свойства сохранять молодость. А может, они и в самом деле такие? Может, потому они выныривают из-под снега раньше буйных майских цветов, чтоб открыть эстафету веселой, свадебной весны?

Представляете ли вы, как душно, тревожно жилось в черную эпоху средневековья? Не только простолюдинам, но и тем, кто стоял на золотой вершине власти и самодержавия. Государственные и религиозные правители, чтоб удержаться на высоком троне, должны были в совершенстве знать тайную науку о ядах и в случае необходимости пускать в ход это грозное, молчаливое оружие. Они всегда были начеку, всегда понимали, что вокруг много врагов и завистников, жаждущих их смерти, потому держали в своих покоях всевозможные противоядия.

Крупнейший ученый средневековья, славный сын Бухары, Авиценна привел в своем знаменитом «Медицинском каноне», написанном почти 900 лет тому назад, довольно обширный список древнейших средств против грибных отравлений.

Многие из этих испытанных древних средств и ныне приняты на вооружение медицины.

НЕ ТРОГАТЬ!

В 1944 году американский врач Смит попросил своего друга сделать ему укол кураре, чтобы на собственном организме убедиться, как действует смертельный яд индейцев и можно ли его применять при хирургических операциях. Это был беззаветный подвиг во имя борьбы с болезнями.

Но еще почти на сто лет раньше, в 1851 году, французский ученый Жирар не менее рисковал жизнью, чем Смит.

Он решил доказать, что если с ядовитых грибов снять кожицу, отмочить их два часа в воде с солью и уксусом, затем сварить, промыть хорошенько и снова прокипятить, то они становятся совершенно безвредными. В присутствии свидетелей он съел первый раз полкилограмма красных мухоморов.

А в другой раз безболезненно съел 70 граммов бледной поганки — порцию, которой вполне достаточно, чтобы отравить 12—15 человек.

Однако современные врачи и микологи все же сомневаются, что Жирар действительно глотал бледную поганку, так как этот гриб сохраняет смертельный яд даже в стоградусном кипятке, даже в едких щелочах, даже в концентрированных кислотах.

В бледной поганке содержится два яда: 1) аманитин и 2) фаллоидин.

Аманитин вызывает раздражение глаз, кожи, слизистых оболочек. Как и мускарин, тоже мгновенно убивает мышей. Однако все-таки не он причиняет главное зло. Виновником несчастий является фаллоидин, который быстро и безболезненно всасывается кровью и разрушает важнейшие внутренние органы.

Самое верное противоядие от бледной поганки — не трогать ее и не брать в руки. Помните народную мудрость: «Пока змее на хвост не наступишь, она тебя не укусит».

И ВЕСЕЛЫ, И КРАСИВЫ, НО ХАРАКТЕРОМ СТРОПТИВЫ

Осенние опенки жарят, варят в супах, маринуют и солят. По калорийности и вкусу они лучше подберезовиков.

К сожалению, невнимательные новички лесных скитаний часто путают настоящие опенки с фальшивыми, ядовитыми, от которых мучаются, ибо они вызывают опасные отравления. Попавшие в беду горе-собиратели с ненавистью потом относятся ко всем грибам, а разве виноват скорпион, если его хватают голыми руками?

Ложноопенки бывают: кирпично-красные и серно-желтые. Уж одни эти названия говорят сами за себя: цвет их пластинок вызывающе броский: ярко-желтый, зелено-желтый, огненно-красный.

У осенних опенков шляпки-листики скромные: серовато-желтые, светло-коричневые или буроватые. К тому же они покрыты шершавыми чешуйками-черепицами, которые отсутствуют у их самозванных родственников.

Пластинки у съедобных опенков белые или слегка золотистые. У поганых — серно-желтые, зеленые, серые, пурпуровые, черно-оливковые.

Мякоть у настоящих опят белая, с тонким грибным ароматом и кисловато-вяжущим вкусом. У ложных — желтая, горькая, с тяжелым неприятным запахом.

И, наконец, осенние опенки вы всегда узнаете по пленчатому кольцу на ходульках. У ядовитых ходульки гладкие.



Ложноопенок кирпично-красный



Ложноопенок серно-желтый



Ложноопенок Кандоля



А-а у-у-у нас, на Дальнем Востоке, в дебрях Уссурийского края и в амурской тайге часто встречаются опасные, ядовитые розово-пластинники. Они похожи на обыкновенные шампиньоны — такие же крупные, мясистые, с беловатыми колпаками, с красноватыми, точно у рыбы, густыми «жабрами». Но похожи только для невнимательных сборщиков. На самом же деле этого розового «волка» за белого «барашка» — шампиньон — не примешь, потому что пластинки у него не свободные, как у шампиньона, а прикрепленные, и кольца на «цилиндрике» нет. Да и споры не черно-бурые, а розовые, отчего наш «волк» не седеет, не чернеет, а всегда, даже в старости, остается с розовой пастью. Запомните, пожалуйста!

А-а у-у-у...

* * *

А-а у-у-у нас, под Москвой, «среди нескольких ближайших родственников бледной поганки, по ядовитости почти равных ей, выделяют три коварных врага человека: мухомор вонючий, мухомор поганковидный и мухомор варна.


Мухомор поганковидный

Кольцо на ножке мухомора вонючего часто смывается дождем, по-

этому его можно принять за поплавок, но всегда имеется отличие: белый цвет, коническая крышевидная шляпка мухомора и главное — неприятный тяжелый запах.

Когда бледно-желтая шляпка поганковидного мухомора делается совсем белой, его тоже трудно отличить от съедобного сородича — поплавка (у обоих и кольца, и чехлы). Тогда различайте их по белым хлопьям на шляпке, приросшему влагалищу и неприятному запаху сырого картофеля.

Видите, в каком окружении рядовых лиходеев стоит добрый толкачик-поплавок» (Д. Зуев).

Так что лучше выбросить ведро вкуснейших толкачиков или еще лучше совсем их не трогать, чем сорвать по ошибке хотя бы одну бледную поганку или мухомор.

А вы что скажете? Аа-а у-у-у...

* * *

А-а у-у-у нас на Кавказе да, говорят, и в других местах южной лесной зоны встречается изредка красивый желтовато-розовый гриб с розовыми пластинами. Не гриб, а чудо-цветок, заря-птица фламинго.

Шляпка сперва с пупырышками посредине. С возрастом детский пупырышек-бугорок прогибается воронкой, размашистые оборчатые поля величаво ниспадают над стройной шелковисто-белой ножкой.



Энтолома ядовитая

Не очаровывайтесь, пожалуйста, дивным творением природы. Это ядовитая энтолома. Не перепутайте ее с безобидным розовым млечником.

Розовый млечник более низкорослый, нежели поганка, и пахнет остро, приятно, как горькушка. Розовая «двурушница» пахнет залежалой мукой.

Имейте это в виду. А-а у-у-у...

* * *

А вы знаете, неверно пишут ученые, будто бледная поганка в средней полосе встречается редко, а уж на северо-западе почти вовсе отсутствует. И у нас, под Ленинградом, ее хватает. Только она не сероватая, не зеленоватая и не оливково-зеленая, как в южных дубравах, а белая-белая, белей меловой бумаги. Увидишь и сразу скажешь: саван смерти. Все остальные зловещие признаки неизменные: форма шляпки сперва полушаровидная, потом плоско-выпуклая, на конце «корня» круглая вздутая культяпка, которая, как и положено

бледной поганке, вставлена в мешок. Но вот кольцо часто обрывается, а в научных книгах утверждают, что оно, мол, никогда не отпадает. И на ножке не тонкий муаровый рисунок, а острые щепочки-задиринки, правда, не очень сильно выступающие. Мы находили в смешанном лесу — среди елок, берез и осин — по восемь—двенадцать штук этих белокипенных могильных привидений, растущих рядом.

А-а у-у-у вас есть ли ядовитые поганки?

* * *

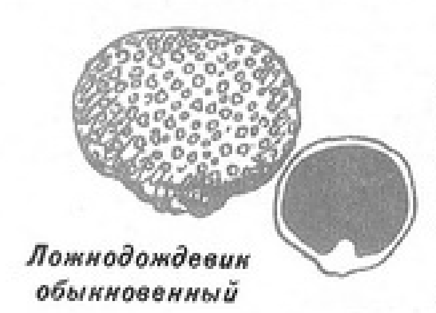
А-а у-у-у нас, в Латвии, водятся не только те ядовитые грибы, что и у вас, но еще и другие. Например, очень опасная *волоконница тутулларда*. Но ее совсем легко узнать. Во-первых, она всегда остроколокольчатая, остроконусная. Во-вторых, ножка такой же окраски, как и шляпка: сперва сероватая, затем коричнево-красная. В-третьих, на ножке есть кольцо, как у мухоморов и бледной поганки. В-четвертых, ребро на оливково- или желтовато-коричневых пластинках более светлое. В-пятых, белая мякоть при надломе алеет. Запомните, пожалуйста, эти признаки «пяти пальцев», держите, пожалуйста, пять пальцев начеку, чтоб не махать потом на грибы кулаками.

Мухомор серо-розовый

В нашей республике знатоки-остроглазы буквально охотятся за сладкими серо-розовыми мухоморами. Они содержат около 40% фосфорно-кислых соединений, особенно полезных для людей напряженного умственного труда. Запомните, этот мухомор сперва этакий, потом разэтакий: пластинки сперва белые, затем краснеют; ножка сперва белая, позже краснеет; мякоть сперва белая, потом при разломе краснеет. Таких непостоянных мухоморов с буро-красным пятнистым зонтом больше нет.

А-а у-у-у вас как насчет поганок?

* * *



Ложнодождевик обыкновенный

А-а у-у-у нас, на Украине, *ложнодождевик* считается ядовитым. Он круглый, макушка слегка сжата, приплюснута. Желто-коричневая блестящая кожистая оболочка покрыта большими темными пластинами.

Даже в молодости сердцевина его фиолетово-черная со светлыми про-

жилками. Пахнет он противной гнилой картошкой. Этим, собственно, и отличается от своих белых, ароматных братьев-дождевиков. У нас вкусных дождевиков на лесных опушках и полянах бывает иногда столько, сколько дождевых капель в туче.

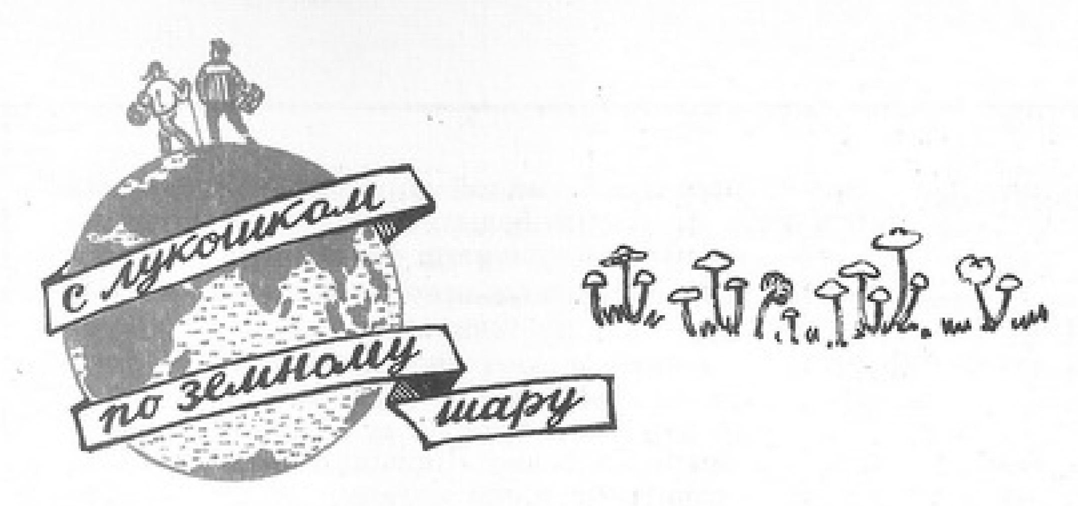
А-а у-у-у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, в деревне Глебовка Липецкой области, даже малые дети умеют отличать бледную поганку от толкачиков-поплавков. Березовые и дубовые перелески у нас мизерные, плотность населения высокая, грибками каждому хочется побаловаться. Поэтому у нас испокон веков собирают толкачики, варят из них сладкую, прозрачную похлебку с молодой картошкой, жарят на чугунных сковородках с луком, солят с хреном и анисовыми семенами, маринуют и, представьте себе, не моют, не отмачивают, лишь оберут руками белую ватистую пелену с молодых поплавочков-колокольчиков — и пускают в кипяток. Мы очень удивлены, как это можно спутать славные безобидные толкачики с противными и злыми бледными поганками. Ведь у толкачиков-поплавков на зонтике острый бугорок, а у бледной поганки шляпка распрямляется ровным плоско-выпуклым блином; края зонтика у толкачика рубчатые, бороздчатые, причем эти рубчики-ложбинки тянутся иногда почти к самому бугорку и напоминают радиально расходящиеся лучи. А у бледной поганки бороздки едва намечаются, да и то лишь вблизи канвы, а вся поверхность гладкая и, как правило, без хлопьев. К поплавкам же иногда прилипают лохматые обрывки от покрывала. Ну, и главное отличие: ножка у толкачика плавно сужается к шляпке, без каких-либо предупредительных и сигнальных колец. Слепой и тот не перепутает.

Эти грибы у нас в деревне различаются по цвету зонтика: серые поплавки — серебристо-серые, белые поплавки — белоснежные, желто-коричневые поплавки похожи на дубленую кожу, а шафрановые поплавки — золотисто-розовые, шафрановые. Ножки и пластинки у всех у них белые.

Приезжайте, пожалуйста, к нам, в дубовые лесочки-малютки, в березовые рощицы-островки, мы научим, как отличать людоедку от доброго поплавка. Заверяем: не будете слепо плавать среди поплавков и не будете бледнеть перед какой-то единственной бледной поганкой.



В Австрии для торговли дарами леса издавна учреждены особые рынки.

В 1807 году правительственным постановлением допускались к продаже только те съедобные грибы, которые были описаны и зарисованы в официальном определителе Траттинка.

Полицейским врачам приказывалось самым строгим образом проверять корзины, и если попадался хоть один подозрительный гриб, полагалось немедленно отбирать и уничтожать весь лесной товар.

Чтобы предотвратить несчастные случаи в стране, каждую неделю публиковались бюллетени, в которых подробно описывалось, кто, как и от каких грибов пострадал.

Например, в правительственном декрете от 30 ноября 1800 года сообщалось, что в прошлом месяце от купленных грибов опасно заболела семья из шести человек. За недосмотр и халатность все рыночные служители были привлечены к строгой ответственности.

Чтоб не случалось подобных печальных историй, австрийское правительство издало декрет, согласно которому надзирателем в лесной рынок допускался лишь тот, кто получал свидетельство от профессора ботаники, что он «имеет надлежащие сведения в распознании грибов».

* * *

Самые лучшие в мире мартовские и апрельские сморчки водятся в Финляндии.

* * *

В Древней Индии людей, которые ели грибы, «выскакивающие из земли или растущие на дереве», считали «полностью равными по вине убийцам браминов».

* * *

Новозеландский ученый Уоткинс набрал с одного места несколько десятков мухоморов и столько же пакетиков с пробами почвы. Он провел тончайшие анализы на определение очень редкого, рассеянного элемента — селена. И что же? В почве содержалось всего 0,77 частицы, в мухоморах же — 16,8 частиц селена на миллион частиц (в пересчете на сухой вес), то есть почти в 20 раз больше!

Во всех же зеленых растениях, окружающих мухоморы, селена оказалось в 1300 раз меньше, чем в их ядовитом соседе.

Ученые серьезно подумывают на тем, нельзя ли разводить мухоморы, накапливаю-

щие селен, для добычи этого ценного элемента.

Еще раньше француз Бертран доказал, что мухоморы накапливают в себе и ванадий.

* * *

Во многих странах Западной Европы в XVI веке население питало прямо жгучую ненависть и непреодолимое отвращение к грибам, считая их одинаково значащим со словом «смерть».

* * *

В Японии для увеселительных праздников раньше готовили хмельные напитки из красных мухоморов.

* * *

В VI веке до нашей эры кочевники, жившие в низовьях Дона и Дуная, отдавали грекам за яркие ткани и вино лекарственный «скифский корень» — солодку.

В Китае «сладкая трава» — солодка — гань-цао, или «хунчир», ценилась дороже золота, почти как легендарный женьшень.

«Препараты из солодки, — говорится в главном руководстве тибетской медицины «Джудши»,—упитывают, придают цветущий вид, способствуют долголетию и лучшему отправлению шести чувств».

Но не только за это ценилась и ценится восточными врачами неприглядная с виду трава, которой, кстати, полным-полно на территории нашей страны. Китайские, тибетские и японские лекари с незапамятных пор знали, что выпитый отвар корней солодки нейтрализует, то есть обезвреживает, многие сильные яды, и особенно — грибные.

В Китае, когда какой-нибудь богатый сановник подозревал, что его пригласили на торжество, чтоб тихо и незаметно угостить отравленным кушаньем, выпивал добрую чашу солодкового напитка и шел на коварный пир без страха.



ГРИБНАЯ ПОЛИКЛИНИКА

Из красных мухоморов в СССР приготовляют лекарства, назначаемые при спазмах кровеносных сосудов, склерозе головного мозга и хронической ангине.

* * *

Ложные кирпично-красные и серно-желтые опята использовались и сейчас используются в Австрии в качестве



Знаете ли вы, что специалисты, изучающие всякие яды, в том числе и грибные, переняли опыт не у микологов, а у... геологов?

В 1893 году русский академик Е. С. Федоров изобрел вращающийся столик, известный теперь во всем мире под его именем. С помощью этого прибора только по одному-единственному шлифу, то есть по тончайшему срезу горной породы, наклеенному на стекло, можно узнать состав минералов.

Подобно тому как у каждого дерева своя форма листьев, так и у каждого минерала свои постоянные кристаллооптические свойства (или константы): знак удлинения, двупреломления, угол погасания и всякие прочие мудреные штуки, известные специалистам.

Многие органические яды затвердевают, словно минералы, в виде всевозможных кристалликов.

Так, например, атропин, содержащийся в красном мухоморе, образует таблички и пластиночки. Если на эти мельчайшие зернышки-кристаллы подействовать химическими реактивами, то на стекле под микроскопом появятся иголочки, звездочки, рассеянные крестики — в зависимости от того, какой будет реактив.

По нескольким крупинкам, замеренным на федоровском столике, специалист точно узнает состав и название яда.

Это имеет большое значение не только в науке и промышленности, но и в судебной экспертизе.

слабительного и рвотного средства при желудочно-кишечных заболеваниях.

* * *

В красном мухоморе обнаружено антибиотическое вещество мускаруфин — огненно-оранжевый пигмент, тормозящий развитие раковых опухолей.

В средневековье соком сморчка, «как он есть», то есть свежим соком, «очищали», излечивали некоторые болезни глаз.

* * *

Малые дозы бледной поганки в старину успешно использовали для борьбы с холерой.

* * *

В появлении ревматизма повинен микроб стрептококк. Острые атаки этой болезни настолько изнуряют, изнашивают клапаны сердца, что зачастую приводят к пороку. Русский народ издавна лечил «скорбную ломоту костей» — ревматизм — красными мухоморами. Рвали грибы, томили в темноте два дня, отжимали сок, заливали чистым спиртом и на девять дней закапывали зреть в землю, чтобы достигалась равномерная температура.

В Могилевской области мухоморы кладут в глиняный горшок, обмазывают тестом и запекают в жаркой печке, затем отцеживают через марлю сок, который хранят в плотно закупоренных засмоленных флаконах.

В Московской губернии раньше избавлялись от ревматизма простым соленым отваром красных мухоморов, а под Петербургом крестьяне искали старые, полуистлевшие вонючие шляпки мухоморов и прямо ими натирали докрасна ноющие опухшие суставы.

В старинной русской книге написано: «Врачи употребляли только нижнюю часть незрелого пенька [мухомора], сухую или превращали в порошок» и делали настойку от судорог, параличей, опухоли желез, кашля.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЯТЛА



В строчках и, возможно, в сморчках содержится гельвелловая кислота, которая поражает печень и селезенку. Кроме того, присутствует и какой-то второй, неизвестный яд, действующий на нервную систему.

Что необходимо сделать при отравлении строчками и сморчками, когда врачи слишком далеко?

Прежде всего нужно вызвать рвоту, потом давать пить теплую воду со взвесью мелкого толченого древесного угля, который впитывает из кишечника вредные вещества. Ни в коем случае нельзя поить чаем или напитком с лимоном: цитрус при отравлении сморчковыми грибами противопоказан.

* * *

Не верьте ложным предрассудкам, будто от вареных ядовитых грибов темнеют серебряные ложки и монеты, будто буреют головки лука и чеснока, будто бы свертывается свежее молоко. Все это опасные враки.

Серебро темнеет от аминокислот, которых достаточно в каждом грибе.

Молоко свертывается от пепсина — его тоже хватает и в «пластиночниках» и в «скважниках».

Лук и чеснок буреют от фермента тирозина, а он присутствует не только в коварных оборотнях.

Не верьте всяким заблуждениям, будто ядовитые грибы не едят ни черви, ни улитки, будто они пахнут дурно, будто вкус у них противный. Все это — неправда.

Как правило, пострадавшие хвалят сладость мухоморов и бледных поганок.

Валуи, например, отдают тухлятиной, однако совершенно безвредны.

А бледная поганка ароматична, зато беспощадна.

И сморчки, и мухоморы с аппетитом едят слизняки, но хоть бы что им!

Не верьте ошибочным суждениям, будто все молодые грибы есть можно, будто среди ядовитых нет с хрупкими пластинками, будто достаточно снять с гриба кожицу — и он становится совершенно безвредным. Все это выдумки.

Красная сыроежка хрупкая, а вызывает рвоту.

Молодые мухоморы морят похлеще старых.

С бледной поганки сдирай хоть сто шкур. Не только пленчатая кожица, но и каждая ее крошка неотвратимо смертельна.

Безотказный рецепт профессора Орлова (Перепишите и возьмите с собой в лес)

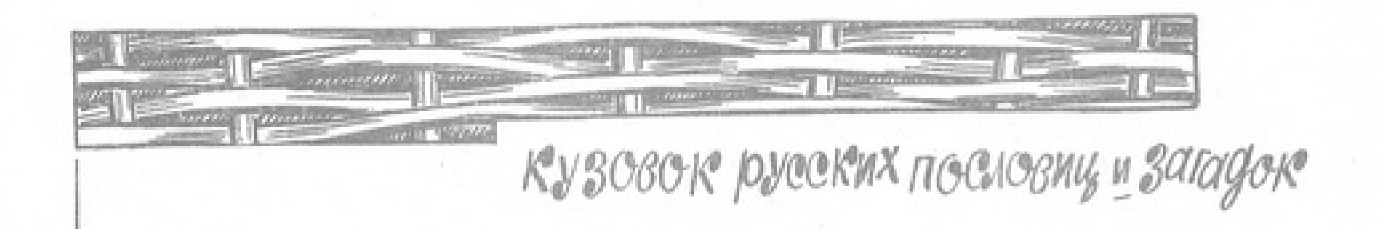
Самое верное лекарство от лесного яда — знание. Чтоб избежать отравлений, надо научиться определять грибы.

Шляпка	*Пластинки*	*Ножка*	*Мякоть*
Бледная поганка			
Зеленоватая, беловатая, хлопья на ней часто отсутствуют	До старости белые	Белая с очень нежным колечком. Внизу клубневидное утолщение с воротничком	Белая
Шампиньон			
Белая или буроватая, хлопья всегда отсутствуют	Бледно-розовые, затем темно-бурые	Белая с плотным кольцом, без клубневидного утолщения и воротничка	Белая, розовеющая на изломе
Сыроежка			
Разного цвета, хлопья всегда отсутствуют	Белые, редко светло-желтые	Белая, без кольца и без клубневидного утолщения и воротничка	Белая, ломкая
Колпак кольчатый			
Желтоватая, на шляпке беловатый мучнистый налет	Светло-глинистые, позднее ржаво-коричневые	Белая, с пленочным колечком. Внизу имеет воротничок. Без клубневидного утолщения	Белая
Зеленушка			
Буровато-желтая, оливково-бурая, без хлопьев	Серо-желтого цвета	Серо-желтого цвета, без колечка и без клубневидного утолщения	Белая или слегка желтоватая

Самая первая, необходимая и всем доступная помощь

Если все же кто-либо отравится неведомо какими грибами, немедленно вызывайте врача. Пострадавшего уложите в теплую постель, на живот и ноги положите грелки, на голову — холодный компресс. Поите холодным крепким чаем, медом, молоком, кофе или давайте маленькими глотками холодную соленую воду (одну чайную ложку соли на стакан воды). Ни в коем случае не предлагайте ни водки, ни коньяка, ни вина. При отравлении грибами это очень, очень опасно, так как спирт облегчает всасывание организмом ядов.

После рвоты больному дают воды с мелко растолченным древесным углем (одна чайная ложка порошка разбалтывается в стакане воды). Древесный уголь поглощает ядовитые вещества, мешая проникнуть в кровь. Обязательно поставить клизму.



ВСЯКИЙ ГРИБ В РУКИ БЕРУТ,
ДА НЕ ВСЯКИЙ В КУЗОВОК КЛАДУТ.



НЕ ХОЧЕШЬ БЫТЬ ГРИБАМИ УБИТЫМ —
ЗНАЙ „ЗВЕРЕЙ" ПО КОГТЯМ, ЗНАЙ И ПО КОПЫТАМ.



ТОЛКАЧИК-ПОПЛАВОК ОТ ПОГАНКИ НЕ ДАЛЕК.



НАРЯДИЛСЯ „ВОЛК" В ШКУРУ БОРОВИКА,
ДА КРАСНАЯ ПАСТЬ ВИДНА ИЗДАЛЕКА.



Греческие философы называли грибы ядом, приносящим наслаждение.

Ежегодно во Франции умирало от бледной поганки не меньше 100 человек.

В XII веке в Париже был издан грозный указ, запрещающий населению собирать грибы, так как очень много людей погибло от отравлений.

В заготовительных пунктах Советского Союза разрешается сушить только трубчатые грибы и солить только по отдельности: грузди с груздями, лисички с лисичками, опенки с опенками, чтоб по ошибке не попали ядовитые.

Раньше лекари были убеждены, что отравление строчками — безобидная ,,погрешность диеты".

О том, что сырые строчки опасны, а высушенные совершенно безвредны, знали в Австрии еще в 1600 году.

Гельвелловая кислота похожа на сироп. Она была выделена из сморчков в 1885 году Бемом и Кюльцем.

Мускарин впервые обнаружен в мухоморе в 1869 году Шмидебергом и Коппе.

Есть мухоморы, а есть ,,мухоморки": плесень, стреляющая спорами, которые прорастают в теле насекомых, и те гибнут.

Грибы при надломе синеют, розовеют, зеленеют, потому что происходит мгновенное окисление красящих веществ.

Чтоб на выставке грибы не червивели, их посыпают дифинилом. Экспонаты меняют через 2—3 дня.

Ученые предполагают, что грибы растут на Марсе.

Свечение грибов происходит благодаря окислению особого органического вещества — люциферина.

Светиться могут и опавшие листья клена, бука, дуба, пронизанные нитями мицелия.

Уже в I веке нашей эры Плиний Старший обратил внимание на то, что не ведьмы и не призраки мертвецов излучают ночью свет на старых кладбищах, а просто... некоторые трутовики.

Лист шестой



ПРОКАЗА ДЕРЕВЬЕВ



Известно, что человеческая проказа вызывается особыми микробами. Деревья тоже страдают проказой. Половина деревьев леса, а то и больше, заживо гниют на корню. У прокаженных деревьев отваливаются сучья, появляются внутри уродливые, безобразные дупляные полости, мертвеют корни.

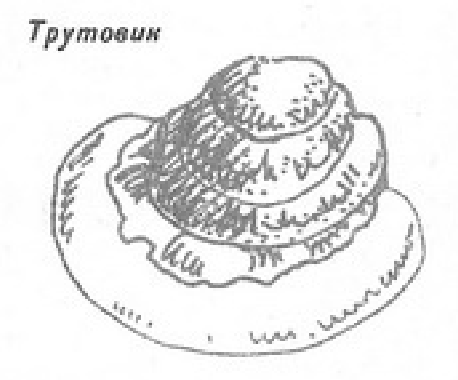
Проказа деревьев вызывается паразитическими грибами: опенками, вешенками, пилолистниками, но особенно трутовиками. Их споры, переносимые ветром, попадают в дыры на стволах, проточенные насекомыми, проткнутые сухими сучками, или в трещины — морозобоины, или под кору, ободранную лосями, овцами, козами, оленями, или в ножевые раны, нанесенные жестокими туристами, в топоровые засеки, вырубленные кровожадными охотниками. И вот разбухает, разрастается внутри дерева хищная грибница. Миллионы тончайших ниточек-гиф, растворяя ферментами твердые оболочки древесных клеток, состоящие из лигнина, целлюлозы и гелицеллюлозы, подобно вампирам, высасывают сахар, крахмал, белковые вещества, минеральные соли. Дерево еще пытается шуметь зеленью, но уже обречено на гибель.

ДЬЯВОЛЬСКИЕ КОПЫТА

Там, где дьявол ступит на землю, рассказывают суеверные старики, вырастает жгучая крапива-ядовитка, колючие татарки-игольники, дурман-трава, волчьи ягоды.

Там, где прикоснется к дереву, — появляются грибы — дьявольские копыта. Искателям и путешественникам часто попадаются в лесу

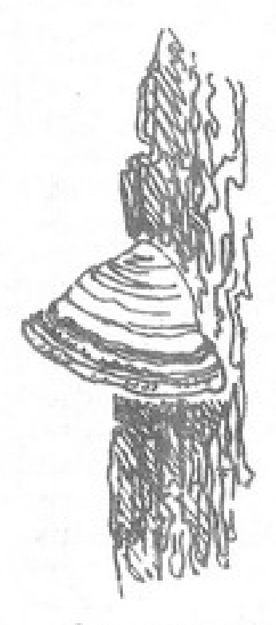
эти диковинные грибы, серебристо-серые, черные, желтые, пестрые, оранжевые. Иногда они вьются крутыми лестницами-спиралями от самого корня до макушки. Научное название копыт — т р у т о в и к и.


Трутовик

Грибы эти очень интересны. Они — верные помощники леса, так как в труху перетирают погибшие деревья, выполняя роль могильщиков-санитаров, подготавливая и удобряя почву для новых зеленых растений. Ведь без них и без бактерий вся земля была бы давным-давно завалена непролазным скопищем сухих корявых бревен.

В то же время трутовики, как мы теперь знаем, вредные паразиты. Им не страшны никакие невзгоды: ни знойное солнце, ни бурные ливни, ни полярная пурга. День и ночь, зимой и летом, мицелий трутовиков высасывает из дерева живые соки. И когда из ствола начнут вырастать пробковые, губчатые копыта грибов, это означает, что дерево почти полностью сгнило внутри. Разновидностей трутовиков в лесу очень много.

СОСНОВАЯ ГУБКА


Сосновая губка

«Спокойные, как Игорева рать», сосны-краснозорницы бывают лишь до 50 лет, когда густая медовая смола сразу же затягивает раны, защищая стволы от проникновения спор. Но пройдет полвека, обломится у старушки сосны высохший сук, и уж не может она больше залечивать целебной живицей сучковые пробуравинки. А в ямах-пробуравинках задерживаются капли дождя, и споры трутовиков, попадая в теплую сырость, быстро вонзают в дерево свои смертоносные жгутики.

Копыта с о с н о в о й г у б к и бывают бурые и темно-коричневые с кольцевыми бороздками и лучистыми трещинами. У молодых копыт поры шелковистые, у пятидесятилетних — грубые, иссеченные лабиринтами. Свежие нарастающие зоны всегда бывают чисто-желтые; старые, как дряхлые щуки, покрыты сверху мхом-лишайником.

ЗЕЛЕНЫЙ ЕЖИК

На вершине гранитной скалы Саянского хребта я увидел ежика. Он лежал, свернувшись клубком, ощетинив длинные колючки. Я потрогал ежика — не шевелится; хотел положить в шапку — не смог поднять. Осторожно загнул колючки и посмотрел, как же он держится за камни. Держался он всего двумя маленькими извилистыми лапками. Словно тонкие красные змейки, заползли они в трещины и прилипли к глине. Это был крошечный кедр.

Ежик ты мой, зеленый ежик! Как попал ты на эту хмурую скалу? Кто первый бросил сюда кедровый орех? Птица ли? Белка ли? Или, может, охотник за снежными барсами?

Нелегко тебе придется, ежик, на голой скале. Ох, нелегко! День и ночь тебя будут хлестать ветры. Зимой за тебя возьмутся сибирские морозы, а летом — жгучее горное солнце. Удержишься ли ты? Пробурят ли твои слабенькие простуженные корешки спасительные щели в твердом гранитном камне?

Я спустился к тайге, набрал рюкзак земли и высыпал ее в трещину — под ноги зеленого ежика.

Расти до самого неба, мой упрямый колючий кедренок! Я верю, ты все одолеешь: и камни, и бури, и мороз, и зной. Только жаль, что не доведется мне увидеть твоей могучей столетней красоты. Ну что ж, зато увидят другие путешественники.

Расцветай наперекор судьбе, пока не попадет под твою розовую кору ненасытная гифа сосновой губки. И потянутся упорно гифы по стволу, протыкая себе лазейки со скоростью 0,18 метра, а у старых, ослабевших — со скоростью 1,5—3,5 метра в год! Проползут невидимые змейки-душегубки, вызывая тлетворную красно-бурую гниль.

ЖАЛОБА ЕЛКИ

— Все, все у меня в целости-сохранности: и веточки — лучистые лапки, и макушечки — изумрудные маковки. Но прилипли ко мне больными струпьями коричневые злые копытистые ракушки-кривопоры. У ракушек тех — у еловых губок — вся поверхность в кругах-бороздках, в лучах-трещинках, бухтарма вся в тонких, извилистых проколинках. Не порадую я вас новогодними подарками, не одену ваши хаты чисто струганными смоляными досками. Ветви — руки мои — рассыплются табаком, ствол — стан мой мускулистый — от рыхлой гнили сделается пестрым.

ТАЕЖНЫЕ ЗВЕЗДЫ

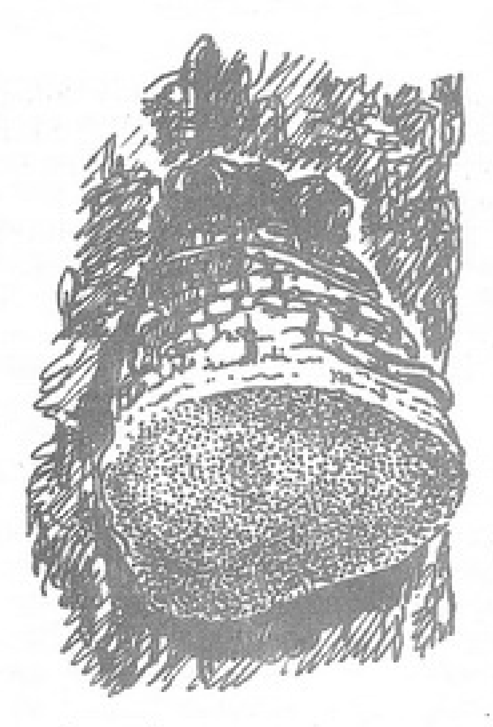
Среди лужайки стояла большая пихта, похожая на пирамиду. Вокруг нее росли пихты поменьше, за ними толпились пихтята, а уж к пихтятам жались совсем крохотные пихтятки. И так интересно они располагались, длинными лучами расходились от середины лужайки к краям, от больших деревьев к маленьким, как будто кто-то взял и нарочно вырастил эту зеленую звезду. Но мы-то хорошо знали, что никто, кроме геологов, сюда, в саянские горы, не заглядывал, да никто бы и не стал сажать в дикой тайге деревья.

Я увидел, что от каждого дерева ползли лапы. Они зарывались в землю, прорастали корешками и снова подымались, но уже самостоятельными пихточками. От этих пихточек тоже стелились лапы, давали выходы новым деревцам. И так получалось, что вся зеленая звезда была живая, движущаяся, ползла своими лучами вперед — от бабушки-пихты с высоким острым шпилем к маленьким внучатам с колючими кудряшками.





Трутовик Гартига



Ложный трутовик на осине

Сколько месяцев ходил по тайге, а вот не замечал, как ползут пихты. А все из-за того, что ленился сам себе задать вопросы: «Почему? Зачем? Отчего?»

Не знал я и того, что пихты дарят людям чудодейственный бальзам, без которого не обходятся ни малые микроскопы, ни большие телескопы-рефлекторы. И уж совсем недавно вычитал, что зеленые звезды тайги гаснут от трутовика Гартига, который, оказывается, губит 86% сибирских пихт. Трутовик этот, как и многие трутовики, похож на конские копыта, в молодости гладкие, желтоватые, в старости — шершавые, черные. Но от всех своих родственников он отличается на изломе шелковистым блеском светло-коричневой ткани.

ПОЖИРАТЕЛИ ОСИН

Осина дает самые легкие, самые белоснежные доски, которые не боятся ни воды, ни червей. Потому из нее мастерят люди кадушки для засолки груздей, бочки для маринования опят. Но народ незаслуженно оклеветал это щедрое, веселое, вечно шелестящее дерево, назвав его «проклятым». «Одна ягодка — горькая рябина, одно дерево — горькая осина». «Из осинового дышла — тридцать три холуя вышло».

А вот лоси, олени, косули, зайцы, бобры любят полакомиться «горьким деревом». Особенно радуются вкусноте осин ложные трутовики. Они жадно выгрызают у них всю сердцевину, оставляя грибникам для кадушек и лоханей лишь каких-то 10—20% нетронутых стволов.

Почему же назвали этих сердцеедов ложными? Ведь осиновые соки они сосут как настоящие губки; мало того, не щадят ни дубов, ни

берез, ни яблонь, ни груш, тогда как остальные трутовики довольствуются обычно каким-нибудь избранным деревом. Сосновую губку, например, не заставишь есть клен, а кленовый трутовик никогда не поселяется на сосне.

Вероятно, ложными их назвали за капризное непостоянство, за то, что они похожи то на подушки, то на башни, то на традиционные копыта; то сидят, то висят, то расползаются по стволу. А может, за необычный трубчатый слой, который настолько тонкопорист, что едва различим простым глазом?

ГУБИТЕЛИ КЛЕНОВ

На кленах в парках и лесах поселяются кленовые трутовики, маленькие белые, серые, желтые шляпки, густым скопищем тонких черепиц отходящие от одного общего пенька. Они живут настолько долго, что часто покрываются седыми лишайниками, водорослями, косматым мхом. В молодые годы кленовые трутовики разрисовывают желтую кленовую древесину причудливыми зелеными и бурыми полосами — за такими цветистыми досками буквально охотятся художники-краснодеревщики для изготовления полированной мебели, которая является произведением искусства.

ХРАНИТЕЛИ ОГНЯ

Настоящие трутовики напоминают огромные полукруглые караваи ржаного хлеба с кольцевыми зонами на тонко опушенной корке. Названы они так за то, что из их плотной, как бы замшевой рыжеватой ткани делали раньше зажигательный или огнивный трут. У настоящих трутовиков немало излюбленных жертв, однако больше всего любят они столетние буки.



Настоящий трутовик

ЗАПОВЕДИ ЛЕСОВИКОВ

Из искры возгорится пламя — от одной спички сгорит тайга. Кто рубит деревья в лесу, тот губит земную красу, гонит от полей дождевые тучи и грибов никогда не получит.

Спилить дерево — пять минут, а чтоб вырастить — года пройдут...

Если ты посадил хоть один куст, — значит, твой жизненный путь не пуст.

КОГДА И РАК — РЫБА

Спору нет — наша страна пока богата дикими грибами. Но не каждый год корзины ломятся от их изобилия.

Если вам не захочется возвращаться домой с пустыми руками, — посмотрите, пожалуйста, вверх на стволы деревьев. Правда, непривычно искателям ходить по лесу с гордо поднятой головой. Непривычно, зато прибыльно. Всегда верная добыча обеспечена, к тому же абсолютно безвредная, ибо среди трутовиков нет ядовитых, в молодом возрасте все они, без исключения, съедобны.

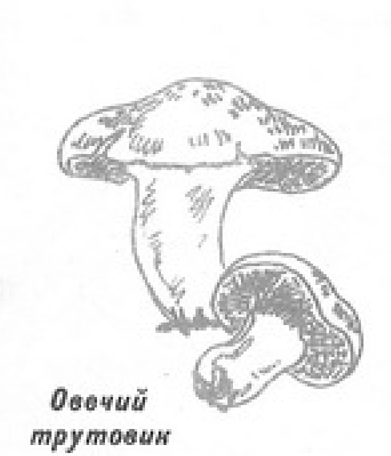
Березовая губка

ПЛОДЫ БЕРЕЗ

В ленинградских лесах сколько угодно березовых губок! Когда они похожи на толстые круглые почки, у которых еще не успели проклюнуться дырочки для спор, смело кладите их в корзины, можно и в рюкзаки — не раскиснут.

Отдерите пергаментную серебристо-серую кожицу (она отстает очень легко) — и вы увидите сочную ткань с аппетитным грибным запахом и чуть кисловатым вяжущим вкусом.

Обратите внимание, как она приятно режется на тонкие ровные дольки, которые не чернеют, не синеют, не розовеют, а всегда остаются белоснежными — белее боровиков.



Овечий трутовик

ОВЕЧЬЕ ЛАКОМСТВО

На земле в хвойных лесах растут овечьи трутовики. Они напоминают светлые подберезовики, но в отличие от них обладают более плотной мякотью и очень короткими узкими трубочками. Вдобавок быстро трескаются, обволакиваясь чешуйками.



Трутовик серно-желтый

ДРУЖНЫЕ СЕМЕЙКИ

На иве, ясене и ольхе кучными семьями поселяются серно-желтые трутовики. Их плоские, округлые, а иногда лапчатые желтоватые шляпки, довольно мясистые и нежные, так и напрашиваются в картофельную похлебку.

ДУБОВЫЕ ЗАЙЦЫ

На дубы взбираются «дубовые зайцы», по-научному — разветвленные трутовики. Они состоят из общего белого пенька, от которого отходят густые ветви-рогатины с бурыми упругими шляпками, иногда ямчатыми, иногда изогнутыми. Грибные деревья совершенно не похожи на «дьявольские копыта».

Трутовик разветвленный

ОРАНЖЕВЫЕ ВЕЕРА

На Дальнем Востоке отменный оранжевый салат приготовляют из молодых сернистых трутовиков, у которых еще не пробурились скважинки спороносного слоя. Сочные увесистые «плоды» располагаются друг над дружкой, словно широкие оранжевые веера, образуя скопища до нескольких килограммов.



ВИСЯЧИЕ САМОЦВЕТЫ

Много красивых сказок и легенд сочинил народ о волшебных копытах.

На Урале бегает по лесам-горам козел с серебряным копытцем, с рожками «о пяти ветках». Как ударит козел серебряным копытцем, так и брызнут из-под ножки камешки драгоценные: «красные, голубые, зеленые, бирюзовые — всякие».

По дебрям дальневосточной тайги танцует пятнистый олень с золотым копытцем. Там, где он ступит, вырастает женьшень — корень жизни, самое дорогое лекарство.

По жаркой пустыне Каракум быстрее орла носится сайгак с бриллиантовым копытцем, отыскивая под песком хрустальные ключи живой воды.

В ленинградских и московских лесах, на всей территории нашей страны, висят на деревьях самоцветные копыта, красивее которых не найти ни среди волшебных пятнистых оленей, ни среди быстроногих сайгаков.

Не камешки-минералы дарят они искателям, а удивление, восхищение их красотой, они дарят всем такие милые с детских лет пытливые «почемучки». Почему у грибов-самоцветов круглые выпуклые валики? Почему эти валики разные: черные, как перья ворона, дымчато-серые, как шерсть зайца, каштановые, лиловые, багряно-красные? Почему у них края-кольца непременно обрамлены ярко-желтыми или ярко-оранжевыми полосами? Почему эти грибы-старожилы каждый год щеголяют в разных нарядах-обновках?

Почему? Почему? Почему?

И хотя всем известно, что лесные самоцветы называются окаймленными трутовиками, от этого они не потеряли своей таинственности.

ГРИБНОЙ ЧАЙ

Обычно все считают, что бодрость человеку придают лишь плоды какао, кофе и листья чая. В древней индийской летописи сказано: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лености, облегчает и освежает тело и проясняет восприимчивость».

Так вот, запомните, пожалуйста: если во время микологических экспедиций, когда вы будете собирать грибы в глухих лесах, вдали от продуктовых магазинов, у вас вдруг кончится бодрящая заварка, не падайте духом. Поднимите голову и найдите на дереве плоский трутовик. Шляпка у него, как и у многих трутовиков, деревянисто-пробковая, до полуметра в диаметре, с концентрическими валиками и бороздками, бурая с желтым или коричневым оттенком. Ткань сердцевины тоже коричнево-бурая, но исполосована светлыми прожилками. Трубочки такого же цвета, как и сердцевина.

Плоский трутовик, по мнению врачей, «повышает общий тонус организма», «снимает усталость», «сгоняет сонливость».

Чем не «божественная трава» Индии?

В Россию чай впервые попал из Монголии в 1638 году. Алтынский хан силой навязал русскому послу (в подарок царю Михаилу Федоровичу) четыре пуда «редкого душистого листа». Питье царю очень понравилось, и он снарядил на Восток за «гораздо укусной» травой специальный караван.

Однако еще за много веков до того, как доставили в Москву подарок алтынского хана, русские крестьяне, охотники и рыболовы заваривали кипяток трутовиками и особенно чагой, которая давала густой медово-коричневый напиток, правда, не ароматный, зато терпкий, как вино, и вяжущий. Но о чаге поговорим в свое время.

ПОЧЕМУ?

Около старых еловых пней лесоводы сеют еловые семена. Почва здесь мягкая, влажная, сорняки не заглушают нежные, легко ранимые всходы. Но проходит год, второй — и среди пушистых елочек появляются несметные полчища опят. А елочкам хоть бы что: они так и тянут ввысь острые маковки, так и раскидывают вширь колючие лапки. И чем больше опят, тем вольготнее чувствуют себя молодцы саженцы.

Почему же их не губят коварные грибы-вампиры? Почему же на первых порах опенки не злые враги, а заботливые друзья зеленых елочек? Почему?

Может, превращая сухие, смолистые пни и корни деревьев в трухлявые гнилушки, опенки удобряют почву сытными питательными веществами, которые так необходимы малюткам елочкам? А может, их дружба еще крепче? Ведь осенние опенки помогают многим травянистым и кустарниковым растениям — добрым соседям елочек — добывать воду, соли, витамины.

Но... вот беда! Лесоводы с ужасом увидели, как опята вдруг покинули старые пни, которым больше 50—60 лет, и, словно хищные

звери, бросились на слабенькие, еще не окрепшие деревца. И погубили их.

Почему?

От микологов. Опенок вообще необыкновенно приспособлен к паразитизму. Но почему опенки вдруг ни с того ни с сего перескакивают на молодые елочки, лесоводы пока не узнали. Не знаем и мы. Может быть, вы, дорогие читатели, ответите на эти интересные научные загадки?

ПОМНИТЕ!

Человек без деревьев существовать не может. Лес — не только источник счастья. Лес — незаменимая кислородная фабрика нашей планеты.

КРОКОДИЛОВЫ СЛЕЗЫ

У человека много неразлучных спутников, которые, словно тень, неотвязно следуют по его стопам. Тут и грызуны — мыши, крысы; и птицы — воробьи, голуби; и насекомые — вши, блохи, клопы, тараканы; и растения — крапива, лебеда, лопухи; и всякие видимые и невидимые грибы. С той поры, как человеку пришлось строить жилище из деревьев, к нему поселился новый нахлебник — домовый гриб, кровный брат трутовиков. По-латыни он называется «плачущим», «слезоточивым», потому что его тонкие нити мицелия день и ночь «плачут». Этими «слезами», которые гриб гонит вверх из-под земли по длинным шнурам — ризоморфам, словно по водопроводным трубам, этой невинной водичкой он размачивает сухую древесину, чтоб удобнее было ее «жевать» беззубым ртом. За несколько меся-



Знаете ли вы, что гниение древесины вызывается исключительно грибами?

Что если б не было трутовиков, мерулиусов и прочих паразитов, она служила бы практически бесконечно?

Так, в гробницах египетских пирамид деревянные идолы богов простояли свыше 4000 лет — и хоть бы что им!

И еще один пример. В конце прошлого века морское ведомство поручило полковнику Иванову обследовать некогда судоходные реки Пензенской области — Суру и Мокшу.

К своему удивлению, изыскатель обнаружил там несметное скопище мореных дубов, которые пролежали на дне под песком десять веков. Однако свою находку он утаил, заявив, что расчищать эти реки невыгодно, а сам продал секрет английской фирме.

Перед началом первой мировой войны англичане добыли 69 вагонов черного дуба, но в Британию попал только один вагон, остальные присвоили немцы и голландцы.

Даже эти жалкие крохи принесли дельцам солидные барыши, потому что из черного мореного дуба изготовляют бесценную мебель, самые красивые плиты для дворцовых паркетов и стен.

Итак, в первом случае древесина находилась в идеально сухих условиях пустынного климата, когда не могли прорастать споры грибов; во втором — под водой, где отсутствовал свободный кислород, необходимый для дыхания мицелия.

цев невзрачный, бесформенный трутовик, похожий на лепешки, раковины, колокольчики, подушки, черепицы, ветви, войлочные пленки, этот ненасытный хамелеон пожирает балки, полы, превращает в гнилую труху целые дома, опустошает лесные склады, подтачивает железнодорожные шпалы. И льет, льет неутешные горькие слезы!

Домовые и прочие вредные грибы усиленно изучаются в нашей стране, особенно на Урале, где бурно продолжается промышленное строительство. Начиная с 1960 года, уральские микологи превратились в настоящих саперов. Они упорно ищут замаскированные растущие мины, которые бесшумно взрывают древесину, принося народному хозяйству невосполнимые убытки во многие сотни миллионов рублей. Уже найдено 107 «диверсантов».

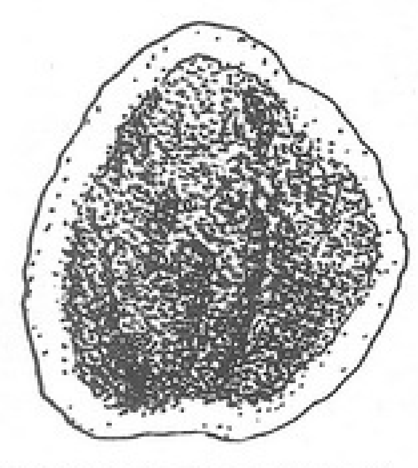
БРАТЬЯ-РАЗБОЙНИКИ

Враг № 1

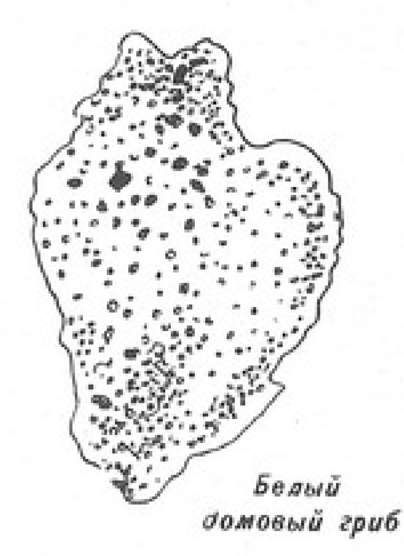
Врагом № 1 объявлен пленчатый домовый гриб — широкие, пышные блины с желто-коричневой бугорчатой корочкой, с белесым плесневым краем. Хоть они и рыхлые, но за 1,5—2 года превращают в мелкую гниль нижние венцы бревенчатых домов, балок, стойки, накаты и перекрытия заводов. Они растут даже на смолистом паркете, даже на штукатурке стен и потолков.

Враг № 2

Врагом № 2 объявлен настоящий домовый гриб, который образует многоцветные тонкие пряники с красными, желтыми и розовыми каемками, коричневые, черно-крапчатые шкурки с белыми краями-отворотами, а также сидячие шляпки с ячеистым и складчатым спороносным слоем. Он пережевывает в бурую прель необхватные бревна фундаментов, полы и стены подполий, наверх забирается редко — лишь в старинных безнадзорных особняках и заброшенных церквах.



Настоящий домовый гриб



Белый домовый гриб

Враг № 3

Врагом № 3 объявлен белый домовый гриб — безобидные с виду белые корки с белыми косыми трубочками. Он специализируется по «мокрым» объектам, разрушая бани, душевые, фабрики с повышенной влажностью, проламывая отсыревшие эстакады и перекрытия.

У всех этих трех братьев-разбойников — пушистая, пышная, точно снег, розовая, желтая или седая борода-грибница. У всех у них на вооружении длинные толстые веревки-ризоморфы, с помощью которых они карабкаются, подобно альпинистам, по неприступным отвесным стенам и безмолвно удавливают свои жертвы.

Враг № 4

Врагом № 4 объявлен биржевый гриб. Он приползает откуда-то сразу же, если только не шкурят спиленное дерево. Выкидывая веером змеистые щупальца-тяжи, хищник медленно протискивается под кору, превращая звенящую лесину в глухую трухлявую массу. Плодовое тело у него пленчатое, восковидное, желтоватое или фиолетовое, а при высушивании хрупкое, будто пергамент.

Забравшись под кору, он спокойно плывет себе по рекам в плотах, перескакивает с бревна на бревно в железнодорожных вагонах, кочует по складским штабелям.

ОБЪЯВИМ ВОЙНУ!

Русские ученые-фитопатологи давно разработали всевозможные методы защиты леса от болезней — особенно от натиска «дьявольских копыт». Но, к сожалению, эти методы пока действуют лишь на бумаге, а зеленые помощники человека по-прежнему страдают от трутовиков.

Так что же предлагают добрые айболиты деревьев?

Во-первых, беспощадно вырубить и удалить из чащобы все зараженные живые и мертвые стояки, валежники, буреломы, ветровалы, выкорчевывать гнилые пни.

Во-вторых, заботливо очистить все стволы от высохших сучьев, а спилы и трещины-морозобоины замазать густой масляной краской или цементом.

В-третьих, вокруг больных деревьев, которые еще можно излечить, выкопать оградительные санитарные окопы, чтобы мицелий паразитических грибов не смог бы заразить здоровых соседей.

В-четвертых, на сечах-вырубках и лесозащитных полосах выращивать только смешанные породы, помня о том, что каждый вид трутовика поселяется лишь на заведомо известных жертвах.

В-пятых, немедленно отправить на лесопильные заводы перестоялые старые деревья, так как именно они больше всех склонны загнивать на корню.

В-шестых, не пасти в лесу скот.

В-седьмых, не допускать пожаров.

В-восьмых, уничтожать вредных насекомых.

В-девятых, избавить деревья от всех «дьявольских копыт», чтобы не сыпали они желтыми армадами хищных спор.

Как видите, мероприятия простые, но очень, очень трудоемкие. Их можно выполнить только в том случае, когда за дело дружно возьмется весь народ.

ИЗГОНИМ «ДОМОВЫХ»!

В старину при постройке изб русские крестьяне клали под углы фундамента пригоршни монет: бедные — медяки, богатые — серебряные, а то и золотые. Клали, чтоб умилостивить капризного домового, который будто бы поселяется под порогом. Иначе домовой разобидится, покинет своих слишком жадных жильцов — и хата может сгореть или сгнить дотла.

Древние евреи, по свидетельству библии, вешали у порога пергамент с молитвой, охраняющей семейный очаг от злых духов-разорителей.

Римские женихи вносили своих невест через порог на руках, чтоб новая хозяйка лучше понравилась таинственному покровителю, — тогда он защитит дом от преждевременной гибели.

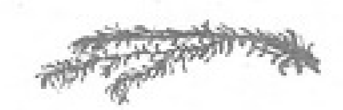
Турецкие мусульмане тоже верили, что в каждом здании обитают свои джинны, которые, если плохо с ними обращаться, могут развалить стены.

И ныне, прежде чем построить дом, инженеры всячески стараются умаслить злых джиннов: пропитывают дорогими маслами-антисептиками деревянные подпорки, щедро стелют между каменным фундаментом и бревенчатыми венцами изоляторы от земной влаги: перины из силикатной пасты, простыни из смолистого рубероида и толя, одеяла из непромокаемых битумов. Короче говоря, делают все, чтоб не разбудить, не потревожить холодной сыростью капризных, свирепых домовых — домовых грибов.

Строительную древесину пытаются защищать от гнили фтористым и кремнефтористым натрием, хлористым цинком, железным купоросом, динитрофенолятом натрия.

Но проклятые домовые, несмотря на антисептики, не хотят убегать из-под своих порогов, терпеливо караулят удобный случай, когда водопровод прохудится, санузел испортится, чердак протечет, — чтоб, как пулями, изрешетить своими гифами деревянные конструкции.

По всему миру ученые бросили клич: «Долой домовых!» И усиленно начали изобретать новые противогрибковые пропитки. Химическая защита древесины должна быть губительной для паразитов и совершенно безвредной для человека, дешевой, доступной, долговечной и противопожарной.





Таежные незабудки

(Из дневника)

22 июня 1966 года. Мы стоим около безымянного полярного озера, между горными реками Левая и Правая Боярка. Ждем, когда растает весь зимний снег, когда схлынет бурная полая вода, чтоб можно было ходить в геологические маршруты.

На лиственницах еле заметно тлеют зеленые искорки.

Каждая почка похожа на толстую свечку в серых ворсистых чешуйках. Из свечек-кубышек выглядывают нежные носики. Они распрямляются в пушистые кисточки, которые упорно тянутся вверх за солнечными лучами.

Лед на озере стал мокрым, шершавым, с острыми выступающими ребрами. Он раскалывается по трещинам на тонкие голубые клинья. Они падают в темную прорубь с тихим шелестящим звоном.

В зарослях желтой травы, в теплой снеговой воде лежат метровые щуки — исцарапанные, ободранные, в кровавых ссадинах. Лед у берега слишком толстый. Колодцы-проталины во льду узкие, кривобокие с занозистыми краями, и рыба, протискиваясь по этим лабиринтам, чтоб погреться на солнышке, сбила чешую, располосовала кожу.

Щуки ни на что не ловятся. Они очень пугливые, видят хорошо, а слышат еще лучше. Стоит только зашуршать кустами, загреметь галькой, как они стремительно ныряют в отвесные колодцы-промоины и уходят в холодную глубину. Одна полупудовая хищница застряла хвостом вверх в узкой лунке, и ее вытащили багром — к великой радости повара.

27 июня. Нашел в тайге опрокинутую бурей громадную лиственницу. Она вся была утыкана наростами-коростами желто-коричневых трутовиков. Я насчитал в каждом грибе по пять глубоких лилово-серых годичных колец. Пять лет сосут из дерева смолистые соки безмолвные убийцы. Лиственница молча погибает. Чахлые огоньки на ее почках-свечках еле-еле тлеют.



А-а у-у-у нас, в Закавказье, в голодный 1918 год кахетинцы в огромных количествах сдирали с дубовых, вязевых и ясеневых стволов пестрецы — пестрые трутовики — беловатые или желтоватые широкие воронки, напоминающие по форме свинушки, усеянные, словно черепицей, круглыми рядами крупных коричневых чешуек. Из молодых трутовиков-чешуйчатников крестьяне готовили вкусный суп, тушенку, подливы, начиняли ими кукурузные пирожки.

А ныне опять забыли про спасительные древесные губки. А ведь средь трутовиков нет поганых. Сбивай любого мякенького малыша палкой — и делай любое блюдо, только подольше повари. Жарить их не рекомендуется, потому что все-таки они жестковаты.

А у вас едят трутовики?

* * *

А-а у-у-у нас, в Гомеле, юные грибоведы заявили по радио, что в лесах Белоруссии водятся хищные звери: пантеры, тигры, львы...

Ну, «пантеры» — понятно: это пантерные мухоморы, у которых все острое: острые белые хлопья-бородавки, острые рубчатые оливковые шляпки, острые ядовитые зубы...

А вот белорусский «тигр» похож на обычную золотую лисичку, только пластинки у него не желтые, а кремовые, к тому же с зазубринками, и края воронок не сплошные ровные, а

сильно завернутые и рваные. На белой сухой шляпке — яркие, как у тигра, черно-бурые полосы. За эту пеструю «шкуру» гриб так и назван — пилолистником тигровым. Людей он не кусает, подобно мухомору, зато с удовольствием ест старые пни и опрокинутые бурей лиственные деревья.

У белорусского «льва» шерсть на голове такая же, как у африканского: золотистая, бархатистая, а на макушке — густо-бурая, словно у самца на гриве. Правда, по внешнему виду это форменный женский зонтик с розовыми ребрами-пластинками, с тонкой длинной «ручкой» — ножкой. Ну да что поделаешь, назвали его микологи плютеем львино-желтым — значит, так тому и быть! Ведь он тоже хищник лесов: питается деревьями.

Кроме того, у нас, в Белоруссии, водятся лисички всякие-превсякие: рыжие, белые, серые, бурые, черно-бурые. И еще глухие лисички, и еще — какие-то ложные. А недавно микологи поймали в свой гербарий даже... горбатую верблюд-лисичку.

А у вас какие неведомые грибные звери обнаружены?

* * *

А-а у-у-у нас, в Архангельской области, вплоть до конца XVIII столетия бродили по тайге с кожаными мешками, конопляными веревками и железными крючьями-кошками охотники за лиственничной губкой. В течение многих столетий Россия снабжала через Архангельск лекарственными трутовиками все аптеки мира. За многие годы рьяные искатели почти нацело очистили от вредных паразитов леса Крайнего Севера — и им пришлось перекочевать в тайгу Сибири.

А у вас собирают лекарственные грибы? А-а-а?..

* * *

А-а у-у-у нас, в Томске, промыслом лиственничной губки стали заниматься лишь в начале XIX века. За пуд сухого трутовика скупщики охотно и всегда твердо платили лесным людям ровно рубль, а это значит, что за летний сезон расторопный сборщик легко мог заработать... корову или лошадь. В начале XX века из Сибири предприимчивые купцы ежегодно вывозили за границу, в аптеки Китая и Европы, многие-многие тысячи пудов этого чудодейственного гриба.

А у вас что интересного?



Баобабы — занимательные деревья мира, «старейшие органические памятники нашей планеты». Они живут до пяти тысяч лет. Из листьев баобабов африканцы приготовляют закваску, охлаждающие салаты; толченую кору пускают в качестве соли и перца, из той же коры выделывают нитки для тканей и крепчайшие веревки, чтобы связывать пойманных для зоопарка слонов и бегемотов.

Древесина баобаба очень мягка. Для микологов она любопытна тем, что сильнее и легче всех деревьев мира разрушается хищными грибами-точильщиками. В сухую пыль испепеляют трутовики и пластинчатые паразиты сердцевину их огромных, до тридцати метров в обхвате, стволов.

* * *

В конце прошлого века на немецкие города и села неведомо откуда нахлынули домовые грибы. И такие стали творить опустошения, такие приносить убытки, что германское правительство всполошилось, как будто на страну напали злые враги.

В 1881 году оно издало строгое распоряжение, согласно которому население обязано было окропить все деревянные строения раствором сулемы и медного купороса. В 1905 году учредило особую государственную комиссию по борьбе со злостными разрушителями зданий. В 1906 году отпустило из казны огромные средства на строительство лаборатории для исследования домовых грибов.

* * *

В 1798 году во Франции построили грозный 80-пушечный корабль. Во время праздничной, торжественной церемонии спуска корабля на воду, как и положено по неписаному морскому обычаю, эффектно ударили по корпусу традиционной бутылкой с пенистым вином. Но она не разбилась, а, словно стальной гвоздь, вошла в рыхлую мякоть древесины. Оказывается, пока готовились к церемонии, корабль успели источить домовые грибы. Четыре года понадобилось на его основательный ремонт.

* * *

В Англии специально выращивают художественную «ситцевую древесину»: заражают крушину трутовиками — и получаются серо-мраморные узоры на красном фоне ядра. Из такого «грибного ситца» умельцы делают красивейшие шкатулки, которые ценятся на вес золота.



ИСТОРИЧЕСКИЕ АГАРИКИ

Все трубчатые и пластинчатые грибы с ножкой посредине шляпки называются агариковыми в честь трутовика агарика — лиственничной губки. На протяжении многих тысячелетий агарик считался в Западной Европе «эликсиром жизни».

Древнегреческий врач Педаний Диоскорид, живший в I веке до нашей эры, писал в своем сочинении «О лекарственных растениях»:

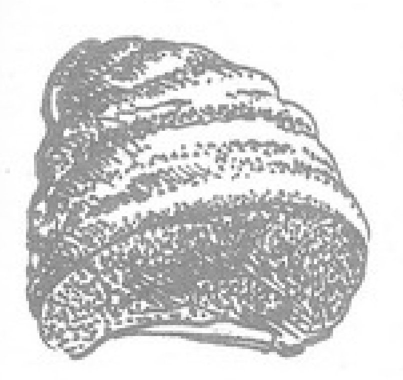
«Агарик — корень, похожий на сильфий (гладыш), но не густой на поверхности, как сильфий, а весь редкий... Родится в Агарии, в Сарматии».

Где же располагалась эта таинственная страна Агария, имя которой воплотилось в грибах?

Ученые установили, что река Берда, текущая в Приазовье вблизи Бердянской косы, называлась две тысячи лет тому назад Агарой, а скифы — кочевники, жившие там, — агарами. Это было очень смелое племя, где даже женщины не уступали в храбрости мужчинам. Боевые легионы амазонок покорили многих соседей. Но агары не только воевали, они вели бойкую торговлю с чужеземными купцами. В Италию и Грецию вывозились на кораблях сотни пудов агарика — лиственничного трутовика. Историки пока не выяснили, где скифы собирали лекарственную губку — на месте ли, то есть в ныне безлесных южнорусских степях, или доставляли караванами из сибирской тайги.

Знаменитый врач древней Бухары Авиценна писал об этом грибе:

«Во вкусе его есть теплота, острота и вяжущее свойство; вещество его водянистое, воздушное, землистое и разреженное.



Лиственничная губка (агарик)

Лучший агарик — гладкий, белый, легко крошащийся, очень легкий, с гладкими краями, в горечи которого чувствуется сладость и который при растирании распадается на кусочки».

Воистину чудо древней медицины, этот агарик, эликсир почти от всех болезней. Он был известен и русским лекарям. В книге «Прохладный вертоград», выпущенной в 1672 году, об агарике сказано, что он «естеством горяч».

«А силу имеет долгу и меланколиеву изнутри выгонит, сиречь мокрость и черную



ЛЮТЫЕ ХИЩНИКИ

Известно ли вам, что каждый паразитический гриб-древоточец обладает своим неповторимым злым почерком? Подобно тому, как опытные врачи, взглянув на пациента, почти безошибочно определяют причины болезни, так и микологи по цвету и строению гнили сразу же скажут, кто, например, погубил белую березоньку.

На всех преступников обычно заводится подробная картотека. Лесные хищники тоже занесены в толстую картотеку «Пороки древесины». Шесть тысяч семьсот девятнадцать пороков запечатлели в ней художники! Тут и серница, и засмолок, и наплыв, и отлуп, и пасынок, и свилеватость, и «двойное сердце»! Но больше всего в альбоме рисунков гнили. Какой только гнилью не поражаются бедные деревья! Бурой, пестрой, полосатой, призматической, кубической, кусковатой, ячеисто-волокнистой, сердцевинной, периферической, трещиноватой, коррозионной, заболонной — да разве перечислишь все! И у каждой — свои грибные породители. Белая гниль дуба, например, вызывается трутовиком «стереум хирзутум», красная сосновая — «траметесом пини», ямчатая еловая — «полистиктусом трихветером».

Самая главная задача, над которой бьются сейчас ученые мира, — найти и поставить перед прожорливыми грибами такой непреодолимый заслон, чтоб они навсегда подавлялись. Все деревья тогда будут здоровыми, целехонькими.

кручину» (то есть от нервных потрясений).

«Агарик же пользует, кои обдержани суть вседневною трясовицею, тот да емлет соку фумитаровы травы шесть золотников, и к тому прибавляй три золотника агарику толченого и дай пити болящему и то есть известна лечба и испытана» (то есть от лихорадки).

И ныне лиственничная губка пользуется широким спросом в медицине. Химики установили, что она в сухом состоянии содержит до 70% смолистых веществ — такого высокого количества не обнаружено ни в одном живом организме.

Эти смолистые вещества действуют как слабительное.

Лекарственная губка растет лишь на кедрах и лиственницах. Она похожа на серебристо-белые или желтоватые высокие цилиндрические башенки гнезд, которые обычно лепят на деревьях осы. Поверхность у них шероховатая, иногда шишкастая, с бурыми концентрическими зонами. Трубочки длиной до 1 сантиметра с мелкими округлыми или угловатыми порами. Живет этот трутовик до 75 лет, весит нередко до 10 килограммов.

В аптеки принимаются лишь такие грибы, у которых под верхней желтизной несколько срезов будут иметь качества высокосортной губки — нежные, легковесные, чистой белизны. Загнившая, покрытая плесенью, с большим количеством древесных прослоек и нитей, а также испорченная червями и жучками губка не пригодна.

* * *

Грибы с первобытных времен помогали, да и сейчас помогают выхаживать маленьких ребятишек. Не только жены неугомонных кочевников — охотников, рыболовов, оленеводов, чабанов, но и

оседлые крестьянки лесного края часто собирали сухие гнилушки, разрушенные трутовиками или опенками, толкли в ступах, просеивали через тонкие сита и пускали этот золотистый, пахнущий грибами порошок в качестве детской присыпки.

* * *

В некоторых трутовиках обнаружены активные антибиотики — лензитин и полипорин, которые уничтожают низшие паразитические грибы, а следовательно, могут применяться в борьбе с трудноизлечимыми, упорными грибковыми болезнями человека, животных и растений.

* * *

В глубокую старину, когда северные страны Европы не знали о существовании хлопка, в качестве ваты использовалась болотная пушица, тополиный «снег», сухой мох и особенно трутовики. Лепешки грибов долго вываривали в чистой воде, а затем расплющивали, расколачивали деревянными молотками на плоские лопастинки и расщепляли спицами на тончайшие мягкие эластичные волокна. Они служили прекрасным гигроскопическим материалом при перевязке открытых ран, так как легко впитывали кровь и гной, а кроме того, способствовали более быстрому заживлению поврежденных тканей.

Древние воины и рыцари, отправляясь в боевые походы, непременно брали с собой и трутовиковую «мякотину», чтоб заткнуть опасные раны.

Во время Великой Отечественной войны, когда полевым госпиталям не хватало перевязочного материала, некоторые советские хирурги посылали медсестер за трутовиками — и они успешно заменяли медицинскую вату.



Пестрый зонтик

*

Страшная эпидемия домовых грибов-мерулиусов, ежегодно уничтожавшая на 15 миллионов рублей железнодорожных шпал и еще больше зданий, пришла из Европы в Россию в 1880 году.

В том году, в соборе Брест-Литовской крепости, когда батюшка-проповедник гневно изрек: «Да будут богохульники и лиходеи низвергнуты в огненную пропасть»,— и грозно топнул ногой, он вдруг на глазах у потрясенных верующих... провалился сквозь пол. Оказывается, все балки под алтарем источили домовые грибы.

В 1897 году прожорливый мерулиус забрался в архив омского Управления государственного имущества и в бурую труху изжевал все ценные бумаги.

В 1903 году он «съел» большую железнодорожную больницу в Сибири, затем проглотил сцену курского летнего театра «Ливадия», а также развалил несколько солдатских казарм.

Но больше всего почему-то не везло тем учреждениям, которые по долгу службы обязаны были бороться с ненасытным грибным разбойником. То в химической лаборатории Петербургского лесного института проламывались сгнившие полы, то перекашивались подточенные грибами здания в Ботаническом саду. Казалось, злой мерулиус мстил ученым за то, что они разоблачали его преступные проделки.

Юристы беспомощно разводили уголовными и гражданскими кодексами — кого судить?

А главный уголовник — домовый гриб — продолжал разгуливать по белому свету.

* * *

Из пилолистников, которые обычно поселяются на деревьях, химики получили ауксины и гиббереллины. Эти вещества называются стимуляторами роста. Они не только найдут широкое применение в сельском хозяйстве, особенно в парниках для быстрейшего созревания овощей, ягод, плодов, но и в медицине.



Концентрация трутовиков, пригодных для пробок, изоляторов и других технических целей, невелика — от 50 до 130 килограммов на гектар леса. Но общие их запасы в нашей стране около 170 000 000 тонн.

До конца XVIII столетия из России за границу вывозилось ежегодно около тысячи пудов лиственничной губки, с начала XIX столетия — свыше тысячи пудов, во время первой мировой войны экспорт лекарственного трутовика прекратился. В 1926 году в горной тайге Хакассии и Алтая было добыто 2000 пудов лиственничной губки, что значительно пополнило банки нашего государства иностранной валютой.

Среди вредных домовых грибов насчитывается свыше 120 разновидностей. Они определяются микологами по форме плодовых тел, микроскопическому строению шнуров-тяжей и окрашиванию сухого мицелия. В одном и том же веществе мицелий одних паразитов становится лиловым, других — синим, третьих — пурпуровым.

Одного плодового тела мерулиуса вполне достаточно, чтобы при благоприятных условиях заразить все постройки в окружности 300 километров.

Грибница мерулиуса выносит мороз до 37 градусов.

Самое надежное средство от домовых грибов — сухость.

В европейской части СССР известно 300 видов и 200 разновидностей трутовиков.

В Африке обнаружены трутовики, живущие до 800 лет.

Вес некоторых бразильских губок достигает... 20 килограммов.

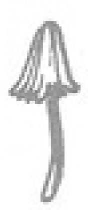
Если б не было грибов-„сверлильщиков", вытачивающих дупла, негде было бы жить белкам-летягам, куницам, соболям, гималайским медведям, филинам, совам, диким пчелам и т. д.

Опенок больше всех приспособлен к паразитизму, он поражает не только около 200 видов деревьев и кустарников, но даже... картофельную ботву. Молодые сосенки он губит за 1—3 года, вызывая корневую гниль. У старых елей, зараженных опенками, желтеет хвоя, опадают ветви, появляются трещины и натеки смолы.

Лист седьмой



ТАМ ЧУДЕСА



ВЕДЬМИНЫ КРУГИ

На пестрых лугах, среди белых ромашек, синих колокольчиков и дикого лилового клевера можно увидеть странные круги-плешины. Словно вытоптаны копытами ненасытных коров, выбриты зубами голодных овец. По краям плешин безмолвными часовыми склонились худоногие жидкошляпные луговые опенки. Приятно пахнут их рубчатые зонтики. Но уж больно необычно, подозрительно застыли они. Кажется, всю ночь крутили хороводы, вымотались, похудели и остановились передохнуть, чтоб снова пуститься в лихую пляску.

Многие века эти таинственные кольца наводили трепетный страх на суеверных людей.

В одних странах считали, что их сделали русалки, взяли и отрезали ножницами траву для своих длинных зеленых кос.

В Швеции верили, будто плешины вытоптаны башмачками злых духов-карликов, что детям нельзя приближаться к бесовским кольцам, иначе заболеют.

В Австрии — будто огненный змей Альбер, пролетая над землей, задевает хвостом траву, и она сгорает.

В Англии думали, что при свете луны утоптали землю волшебные феи и маленькие лесные гномы.

Крестьяне Подмосковья полагали, что кольца появились благодаря магическим заклинаниям ведьм.

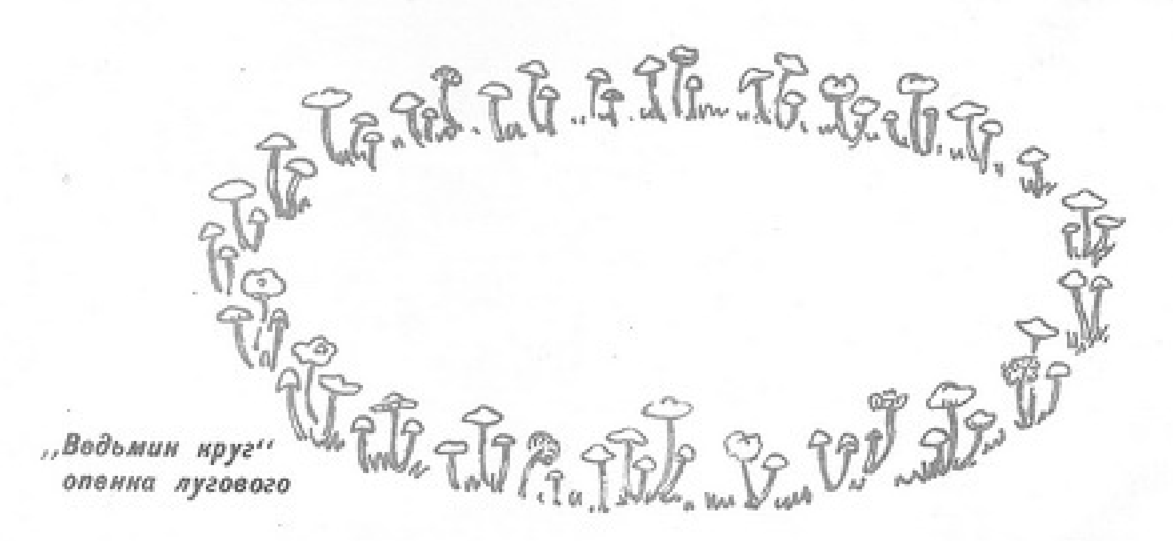
На Украине, в Белоруссии, да и во



Опенки луговые

многих наших черноземных областях верили, что под ними спрятаны заколдованные сокровища. Но откопать их не очень-то просто. Надо сперва найти плакун-траву — «всем травам мать» и, обратившись к востоку, сотворить в темной церкви заговор-молитву.

А вот крестьяне Липецкой области по-своему верно истолковали секрет возникновения всех этих «дьявольских», «магических», «альберовых» и прочих нечистых колец. Они называют луговые опенки



„Ведьмин круг" опенка лугового

«подкоровниками» и считают, что эти хороводники появляются лишь там, где буренушки удобрят землю навозом.

Ученые подтвердили выводы крестьян. На коровьи «лепешки» попадает спора, разбухает, выкидывая тончайшие ростки. Лучистыми нитями-паутинками ползет грибница во все стороны, и по краям «солнца» выстраиваются тонконогие «плясуны» с шапочками набекрень. Они очень прожорливы, поэтому питательных веществ для травы в кругу не хватает — и образуются плешины.

Хороводы водят также грузди, рыжики, волнушки, мухоморы, шампиньоны, моховики, лисички, боровики. Но уж, конечно, без участия коров. Главное, чтобы спора попала в благоприятную почву и чтобы нити грибницы расходились, как звездные лучи.

ЗАГАДОЧНЫЕ КОЛЬЦА

В прериях Северной Америки встречаются «ведьмины круги» диаметром до 200 метров! Их возраст — 800 лет! А есть — и 1500-летние.

Ежегодно ширина грибных колец увеличивается на 10—30 сантиметров. Нашим современникам обычно попадаются круги в 2—5 метров, им всего лишь 15—40 годков.

В старину из хороводных плешин опасались брать даже боровики, считая их «преисполненными греха и нечисти».

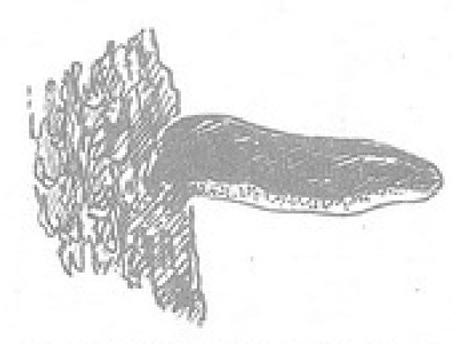
Даже маститые ученые долгое время не могли объяснить причину такого роста грибов. В 1717 году Брадлэй полагал, что эти круги вызываются муравьями, которые протачивают почву, создавая избыток

влаги. Гуттен пытался всех убедить, что они якобы возникают от удара молнии, а другие ботаники объявили виновниками появления «ведьминых» колец ползающих слизняков.

ВОЛЧЬИ ЯЗЫКИ

На неведомых дорожках, в зеленых тенистых дубравах из-под сумрачных щербатых пней тянутся к свету круглые мясисто-красные языки с белыми прожилками, с тонкими трубочками-присосками. Словно дразнят искателей, словно издеваются над ними: «А вот не возьмете! А вот испугаетесь отравиться!».

И люди не берут, люди боятся. С неоправданной слепой яростью сбивают они их палками, как ядовитых гадюк, топчут сапогами. На мятой траве, на желтых дубовых листьях остается липкое месиво из красных волокон и оранжевого сока.


Печеночница обыкновенная

Необычен вид у этого паразитического кровавого гриба. Мясо — не мясо, печенка — не печенка.

«Волчьим языком» окрестили его в народе, обыкновенной печеночницей — ботаники.

ИГРУШКИ ГНОМОВ

Когда вам надоест гоняться за неуловимыми боровиками, поставьте корзины, посидите тихонько, посмотрите внимательней на бурую хвою, на трухлявые пни. Вы увидите забавные, миловидные игрушки: тазики, кубики, вазочки, рюмки, бубенчики, охотничьи рожки, чайные чашечки. Они такие крохотные — от макова зернышка до чечевицы. Но очень яркие и нарядные: то оранжевые, то малиновые с розовыми каемками, то огненно-красные с черными ресницами по краям. Это — пецицы. Их около трехсот разновидностей. Называются они еще блюдцевиками.

ЗАНАВЕСКИ ЛЕШЕГО

В темных березовых дуплах прячутся любопытные диковинки природы: кусты не кусты, цветы не цветы, лишайники не лишайники. Разветвлены они, словно кораллы, каждая коралловая ветка опушена густой бахромой тонких розоватых шипиков. Как будто колючками ежика. Потому ботаники и называют чудо-гриб ежовиком коралловидным.

А моя бабушка называла его по-своему: занавеской лешего. Ибо всесильный этот «хозяин леса» будто бы занавешивает лохматой занавеской вход в дупло, где он отсиживается в жаркий полдень, пока ему не положено по должности морочить головы честным людям. Под грибными занавесками якобы таятся несметные клады,



Ежовик коралловидный

но взять их может только смелый да умелый.

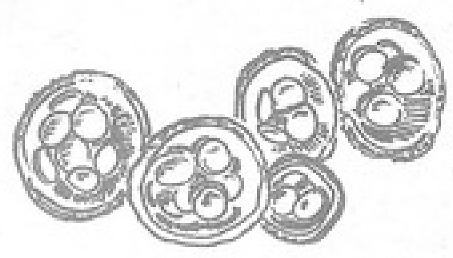
Я пытался найти волшебный клад, а мне попадались лишь труха от еловых шишек да скорлупа от беличьих орехов. Недаром говорят: из пустой хоромы — либо сыч, либо сова.

Но, может, моя бабушка права? Может, со временем ученые все же найдут в «лешевых» занавесках волшебные клады?

ГНЕЗДЫШКИ

Они — как птицы. Сперва «вьют» гнездышки — желтые кувшинчики с красными краями. Устилают их «пухом», то есть мягким слоем, «откладывают» белые круглые яйца, небольшие, правда, — всего лишь 2 миллиметра в диаметре. Из яиц вылетают... споры.

Грибы эти так и называются — гнездовковые. Свиваются гнездышки на гнилых деревьях. Выходит, только одна кукушка своего гнезда не вьет.



Гнездовковые грибы

ПРЯДУЩИЕ НИТИ

У маслят под шляпками — одеялки, у мухоморов — чехлы, у шампиньонов — манжетки, у опят — колечки. А у этих — ни пленок, ни пеленок, ни платочков, ни ободочков. У этих пластинки спрятаны под сетью тонких, шелковистых нитей, натянутых, точно основа на ткацком станке. Нити идут от края пышной мясистой шляпки к середине пенька, вздутого луковицей-колотушкой.

Зачем грибам паутина? Спороносный слой от насекомых она не защищает — слишком слаба. От холода не спасает — слишком тонка. И от ветродува тоже — слишком редка. Так зачем же? Чтобы ловить людей в сети... своих загадок? Да?

Недаром зовут эти загадочные творения осени паутинниками. Они бывают и желтыми, и белесыми, и фиолетовыми, и красноватыми. И все, как на подбор, толстые, мясистые. Десятка полтора вполне хватит на сковородку. Да только у нас, в России, никто к ним не прикасается, хотя ученые категорично утверждают, что среди паутинников «не имеется ядовитых», что все они «пригодны в пищу». Однако сборщиков смущает резкий, не очень-то приятный запах, который, правда, при варке пропадает. А еще больше смущают необычные нити. Кто их натянул? Зачем? Из-за этих нитей деревенские старушки пугливо шепчутся бессонной ночью:

— Чу, кикимора пряжу прядет!

— Спи, кикимора спрядет за тебя!

Сколько лет уже промелькнуло с того памятного дня, как я, ученик седьмого класса, впервые нашел под Ельцом, в крохотной дубовой рощице Ближняя Еремеевка эти забавные растения, которые сами себе вьют паутину. Я правильно определил по справочнику, как они называются. Мой грибной авторитет в ту пору был настолько основательным, что мама, не задумываясь о вредности «чудаков», накрошила их в чугунок вместе с картошкой, поставила в русскую печку — и такая получилась духовитая похлебка — только ложки деревянные мелькали.

...Закрываю сейчас глаза и вижу: глубокий лисий овраг, заросший мокрыми лопухами мать-и-мачехи, кривые заскорузлые дубы, поникшую рябину. А под ее красным плащом столпились мускулистые тяжелоатлеты в серебряно-литых белесых касках, с «кикимориной» шелковистой пряжей под гармошкой.

ОБЫКНОВЕННАЯ ВЕСЕЛКА

Из птичьих яиц вылупляются птенцы, из ужиных — ужата, из черепашьих — черепашки, из крокодиловых — крокодильчики. А эти яйца не простые, не золотые, а заковыристые: двуслойные да разноцветные. Внешний слой белый, перепончатый; внутренний — зеленый, дряблый. Лежат они на земле кругленькие, аккуратненькие, и вдруг перепонка с треском лопается, из-под оболочки быстро начинает тянуться (по 10—18 сантиметров за несколько часов) губчатый палец, длинный-предлинный, а на пальце наперсток с ячейками. Чтоб не напороться на сучки-задоринки, не наколоться на елки-иголки. По мановению пальца шумным роем слетаются к наперстку всякие мухи, жуки, комары, бабочки и начинают слизывать зеленоватую «душистую» жидкость.



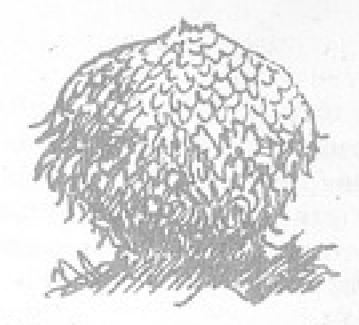
Веселка обыкновенная

А что было бы, если б из этих яиц вылуплялся не один палец, а целая рука? Тогда к лесному чудищу сбирались бы не только насекомые, но и птицы, и звери, и люди?

Вот какой необыкновенный гриб появляется летом в наших широколиственных лесах. А микологи почему-то считают его самым обыкновенным, да, да — о б ы к н о в е н н о й в е с е л к о й. Называют его в народе еще «выскочкой», потому что он очень быстро удлиняется, — кажется, не растет, а выскакивает.

НАСТОЯЩИЕ ЕЖИ

Хоть ежовиковые грибы и названы в честь полуночных шаловливых проказников, но, по правде говоря, они так же похожи на ежей, как апельсины на зайцев. В наших тенистых дубравах растет



Дождевик игольчатый

лишь один-единственный гриб, который по форме своей, по манере съеживаться действительно здорово напоминает притаившегося ежа. Это — дождевик игольчатый, густо покрытый тонкими длинными шипиками.

Из всех русских грибов он выделяется удивительным качеством: хоть суши его в десяти печах, он все равно не утратит крепкого первозданного аромата диких лесных яблок.

«ВОЛЧЬИ ГЛАЗА»

Весной, в апреле, ловил я со старшим братом рыбу в одном лесном озере Карельского перешейка. Мы ночевали в шалаше из еловых веток. Вдруг я услышал сквозь сон трели колокольчика. Мгновенно вскочил и побежал к донной удочке. Потянул за шнур и... вытащил здоровенного налима. С радостью помчался я к брату. Хотел было его разбудить, но вблизи мелькнули голубовато-зеленоватые круглые огоньки. Я забился в спальный мешок, боясь пошевелиться и крикнуть. Волки не двигались, они сидели под кустами и немигаючи смотрели на меня горящими глазами. Взошла луна — и звери пропали.

Утром обо всем рассказал брату. Он поднял меня на смех, так как никаких волчьих следов вокруг шалаша не обнаружилось. Бабушка же моя убеждена, что это — проделки лешего.

(Из рассказа пионера)

От микологов. Это были сморчки-светофоры. «Лесному путешественнику-грибнику, охотнику, туристу такие сморчки — что барометр. Свет — предсказание погоды, значит, будет гроза. Не вздумайте класть в корзину грибы-люминофоры, они разлагаются от старости. Никакого чуда, это мерцают невидимые глазу микроорганизмы.

Запомните правило: в дождливую погоду не ходите за сморчками. В сухую погоду лучше отбирать молодые, на ощупь они хрупкие, ломкие, как стекло.

Если ребята принесут корзину сморчков, будьте осторожны, отберите гнилые. Можете проверить все грибы: вывалите их из корзины на доску в темном углу. Тогда и увидите: старики сами себя выдадут, будут светиться голубовато-красноватым мерцанием... Такие грибы немедленно выбросьте, иначе можно отравиться. Свет сморчков — предупредительный сигнал: бойся яда! Сама природа учит понимать ее вещий язык». (Д. Зуев)

РУСАЛОЧИЙ СВЕТ

Светящуюся гнилушку иногда называют «русалочьим светом».

Но светится не сама гнилушка, а грибы опята, вернее — тончайшие нити мицелия, которые густой сетью пронизывают мертвое дерево. В конце лета, после парного дождя, они начинают дрожать в темноте яркими фонариками. Кажется, будто полено накалилось в

костре. Гнилушка будет светиться и дома, если в комнате не слишком душно. Призрачная пляска колдовских искр — всего лишь результат медленного окисления особых веществ.

Летом в теплое грозовое ненастье можно увидеть на стволах голубые огненные лестницы. Это — трутовики, приютившие в своих порах «светящиеся» бактерии. Трепетными искорками мерцает их призрачное таинственное сияние, пугая запоздалых суеверных путников.

Сине-зелеными фосфорическими углями тлеют и реснички дряблых перестарок-вешенок и отвислые уши свинушек.

Деревенские ребятишки вырезают из «горящих» пней пластинки, обшивают ими свои рубашки, куртки, штаны, головные уборы и гордо шествуют в ночной темноте, играя в «пламенных разбойников».

ЧУДЕСА НА... ПРОСПЕКТАХ ЛЕНИНГРАДА

«Чем дальше в лес, тем больше чудес», — говорят мудрые старики. И верно, и неверно. Любознательному да пытливому человеку незачем идти за чудесами в самую темную глушь. Достаточно прогуляться по зеленому выгону или, лучше всего, — возле конюшни. Среди лоснящейся лебеды и тучных лопухов, на старых кучах почерневшего навоза растут грибы, на которые обычно никто не обращает внимания. Да и, правду сказать, с виду они ничем не примечательны, более того — похожи на противные тусклые поганки. Это — серые навозники.


Навозник серый

В детстве я презрительно хлестал их палкой, сбивал пальцами босых ног. Точно так же расправляются сейчас с навозниками миллионы деревенских ребятишек. Не знал я тогда, что топчу микологические диковинки, которые редко найдешь в самых заповедных чащобах. И лишь на сороковом году жизни понял, что Крылов все-таки был прав, когда изрек: «На свете чудеса рассеяны повсюду. Да не везде их всякий примечал».

Ошибка микологов

Многоэтажные дома в Ленинграде на проспекте Космонавтов выросли, как грибы после теплого дождя. Был грязный пустырь, исковерканный обвалившимися окопами, изрытый водяными воронками от снарядов и бомб, измазанный серой болотной хлюпью. И вдруг вольготно разметнулся светлый, солнечный город.

В 1963 году вдоль проспекта насыпали толстый слой земли, посадили причудливые островки кустов, широкие аллеи деревьев. И вот теперь я любуюсь с балкона зелеными цветущими скверами, алыми

бутонами диких роз, кудрявыми дубками-молодцами. Любуюсь, когда не улетаю в далекие геологические экспедиции.

Однажды, в сентябре, я гулял со своей дочуркой Олей, которой еще не исполнилось и трех лет, по привольному проспекту Космонавтов.

И вдруг она остановилась, присела на корточки и долго молчала, то ли удивленная, то ли пыталась что-то вспомнить. Потом встрепенулась, захлопала в ладошки. В густой высокой траве среди острых стрелочек пырея и диких ромашек выглядывали из земли тупоносые яйца, серебристо переливающиеся в утренних лучах солнца. Одно, два, десять... сбился со счета. И все кругленькие, ладненькие, посыпанные мучнистой пудрой. Края шляпок плавно подгибались к коротким, толстым свечкам, точно скорлупа лесного ореха. Это были серые навозники.

Дочка видела грибы еще только на картинках.

И вот впервые в жизни нашла настоящие, живые! И очень удивилась. И я тоже удивился. Как же так, ведь в ученых книгах написано, что эти грибы растут на навозе, или вблизи деревьев, или под старыми пнями. Но они, оказывается, любят не только навоз. Откуда же попасть на проспект Космонавтов навозу?

Нет, пусть люди дразнят их некультурной, неаппетитной кличкой! Пусть! А я буду называть по-латыни — копринусами. Хоть это одно и то же, зато звучит гордо. От навозников наши искатели брезгливо поворачивают носы. Может быть, не будут отворачиваться от копринусов? А-а?

Чудеса продолжаются

Вечером мы снова отправились на проспект, и дочка быстро нашла их в путаных куделях травы. И остановилась как вкопанная, молча и удивленно глядя на грибы, которые изменились до неузнаваемости. Из круглых яиц они превратились в высокие колокольчики с белесыми чешуйками на макушке. Вытянулись, потолстели, раздались в ширину. Они успели быстро вырасти.

А мимо нас нескончаемой вереницей шли и шли взрослые, возвращающиеся с работы. И никто, конечно, из них не знал, что навозники — самые скороспелые грибы. Даже прославленные дождевики не могут угнаться за ними!

Шляпки у них словно покрыты тончайшей пушистой шерсткой. Пластинки — белые, чистые, широкие, эластичные, ножка полая внутри, но не такая, как у всех грибов, а будто бы переломилась посредине, а затем небрежно срослась, так что на месте «перелома» появились извилистые бугристые выступы. Это — валик, или след от исчезнувшего, недоразвитого кольца. Выше бугров — ножка белоснежная, волокнистая, а внизу — желтоватая, разрисованная густым орнаментом светло-коричневых острозубчатых зигзагов.

Тридцать три богатыря

Ночью моросил теплый редкий дождик. А утром я увидел яркое алое пламя зари, растекающееся по широкому кустистому пустырю.

Средь мокрых шелестящих кудрей травы всюду, куда ни бросишь взор, рассыпались по скверам серо-стальные шлемы грибной рати. И все — тесно сплоченными дружинами, шлем к шлему, по восемь, двадцать копринусов вместе. А в одном боевом отряде я насчитал ровно тридцать три шлема. Словно в сказке Пушкина:

...И очутятся на бреге,
В чешуе, как жар, горя,
Тридцать три богатыря,
Все — красавцы удалые...

Отблески алых лучей солнца упали на влажные колпаки грибов, и они вдруг вспыхнули бронзовым жаром средь изумрудных, плескающихся волн травы.

Новые неожиданности

Среди молодых светлых головок темнели грибы с коричневыми разорванными лохматыми краями. Иные походили на обрюзгшие фиолетовые цветы с длинными острыми лепестками. А другие вовсе расплылись в клейкую синеватую массу, напоминающую густой деготь, в котором безжизненно свернутыми плетями валялись бледно-белые волокнистые стебли. Это тоже были копринусы.

Сплошные тайны

Чем пристальнее смотрю я на серые навозники, тем больше открываю в них загадочных, интересных явлений.

Если сыроежки, например, или подберезовики начинают дряхлеть только через несколько дней после того, как раздадутся в ширину, то эти стареют постепенно, от края шляпки к вершине головки. У двухнедельного копринуса широкие и плавноовальные, точно крылья стрекозы, пластинки, разрисованные разноцветными полосами. Внизу — черно-фиолетовыми, затем черными, бурыми, красноватыми и далее вверх — розовыми, желтоватыми, белыми. Это значит, что споры созревают неравномерно, от края шляпки к вершине.

Если грузди, например, или боровики растут одинаково: чем больше «каска» у боровика, тем толще ствол-стояк, чем шире «тарелка» у груздя, тем крепче, массивнее пенек, — то у серого навозника совсем по-иному. Белая ножка его вытягивается все выше и выше, а сама шляпка катастрофически уменьшается, расплывается с краев в чернильную жидкость, кляксами падающую на траву. Микологи называют это явление самораспада автолизом. А зачем автолиз нужен грибу? Для чего ему понадобилось варить коричневый «кисель Бабы-яги»? Никто пока толком не знает.

Говорят, что с чернильной жидкостью из гриба вытекают споры, прилипающие к траве. Лошади, коровы, овцы, козы, зайцы, лоси, косули, мыши поедают с зеленым кормом и грибные «семена», разнося таким образом их по лугам и лесным полянам.

Но копринусы, оказывается, не такие простаки, чтобы надеяться только на милость животных. Люди тоже помогают навозникам размножаться. И еще — ветер. Он более надежный друг.

Несколько малышей я пригнул однажды шпильками к земле.

И что же? Они змеисто выпрямились — да так, что их пластинки снова повисли перпендикулярно к земле. А когда я дунул на темнеющих стариков, из них посыпалась от толчка черно-коричневая «пыль». Выходит, навозник поднимает жалкие ошметки шляпки все выше и выше не случайно, а чтобы ветер легче выдувал сухие споры, чтобы дождь дальше разбрызгивал чернильную плодоносную слизь.

Бабушка протестует

Бабушка Буника была очень тронута букетиком одуванчиков, которые нарвала ей внучка. Но когда я преподнес грибы с просьбой приготовить жаренку, она с непередаваемым чувством омерзения воскликнула:

— Так это же — поганки! Поганыши!

— Нет, вы ошибаетесь. Мне не верите — так посмотрите в справочник. Видите — написано: «Съедобен в молодом возрасте». Или вот выдержки из другой книги: «У нас его не едят, но в Чехословакии он довольно высоко ценится и широко употребляется в пищу».

Или еще: «Навозник, совершенно безвредный в обычных условиях, вызывает отравление только тех людей, которые перед употреблением его в пищу выпили вина...»

Видя, что я не собираюсь выкидывать копринусы в помойку, бабушка категорически заявила, что она не позволит поганить поганками чистую посуду. Мне пришлось извлечь свой закоптелый, видавший таежные костры геологический котелок и разыскать в кладовке старую сковородку, которую мы брали обычно на дачу.

Кулинарное чудо

С той поры, как я отведал серых копринусов в сметане, я уже не ходил гулять без целлофановых мешочков. И всегда приносил богатую добычу. Только теперь я не чистил и не жарил их, а прямо в кожуре, расщепив руками на дольки, как обычно разламывают мандарины, стелил толстым слоем в подмасленную эмалированную кастрюлю, добавляя перец, лавровый лист, репчатый лук, мелкую столовую соль, и загонял в духовку газовой плиты. Ни воды, ни молока не лил. Грибы эти сами давали обильный вкусный сок. Тушенка получалась ароматнее и слаще перепелятины.

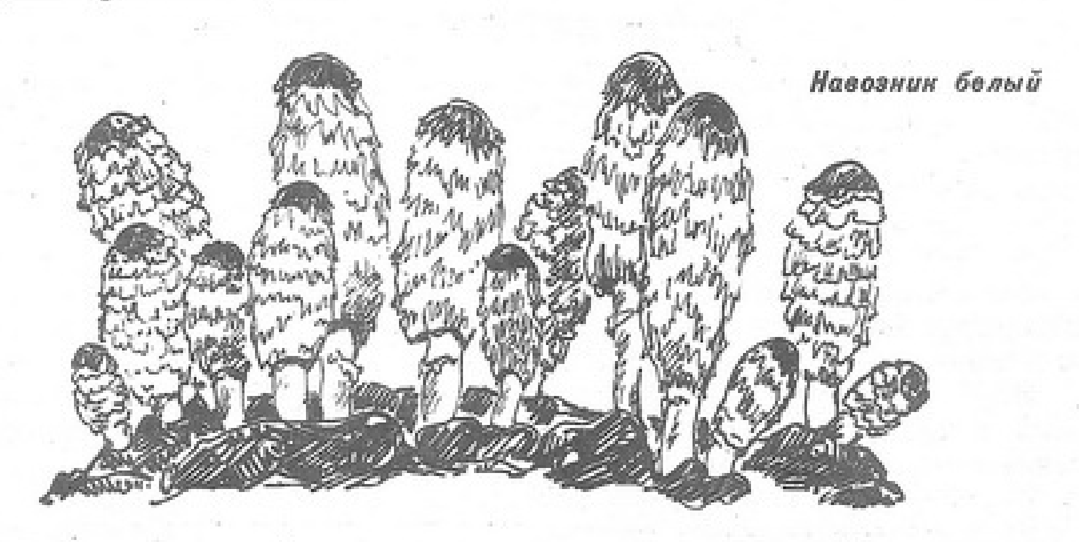
Мохнатая друза

Однажды в июне, возвращаясь с работы из геологического института, я шел вдоль чугунной ограды парка, искал шампиньоны. Около приметного тополя, где всегда прятались эти кругляшки, почва была гладкой — без тех едва уловимых бугорков с радиальными трещинками, которые обычно появляются под напором растущих невидимок.

На следующее утро я снова посетил то же дерево и обомлел от неожиданности. Передо мною по какому-то чудесному мановению поднялся ночью из-под земли сказочный городок беломраморных минаретов. Одни минареты возвышались ровно и гордо, другие

наклонились, как падающие башни, третьи — вовсе лежали, поверженные соседями.

Длинные овальные купола грибов напоминали еловые шишки, стоящие на ровных круглых столбиках. Треугольные шелковистые чешуйки-задиринки колыхались, играли на ветру, как сухие стружечки-берестинки. Вершинки куполов прикрыты звездчатыми черепицами орехового цвета.


Навозник белый

Грибы-минареты тесно прижались друг к другу. Вот так же густой гурьбой, наклонившись в разные стороны, растут в каменных пещерах друзы (скопления) граненых острошпилистых кристаллов прозрачных хрусталей и фиолетовых аметистов.

Я никогда прежде не встречал такие диковинные грибные друзы. А может быть, и встречал в далеком детстве, когда жил в деревне, да забыл. В Ленинград же геологи обычно возвращаются лишь морозной осенью. И все же я сразу узнал по определителю, что это были белые навозники. Но будем их тоже называть более возвышенно — белыми копринусами. Только вот одна неожиданность: ученые пишут, будто бы они появляются лишь в сентябре. А эти высыпали жарким летом. Высыпали — и пропали. Ни в июле, ни в августе я их уже не видел.

Жизнь белых копринусов

Наконец-то в сентябре, средь стальных шлемов серых навозников подняли мохнатые папахи их кровные братья — белые копринусы. Гордо и величаво, как седые бородатые патриархи, возвышались они над яркой сочной зеленью выкошенных газонов. Тонкие-тонкие, изогнутые в мельчайшую волнистую гофрировку пластинки будто посыпаны сахарной пудрой — снежными искорками посверкивают на солнце.

А придешь к ним через день и поразишься перемене. Еще больше взлохматятся чешуйки-задиринки; от края «папах» к вздутому корню спустится темно-желтое бахромчатое кольцо; пластинки начнут светиться едва уловимым розовым цветом, а потом и вовсе потемнеют, словно глянцевито-коричневая кожура сухих фасолевых стручков.



Грибы, оказывается, сыграли большую роль в обучении народов грамоте, в распространении письменности. С давних пор из серых и белых навозников приготовляли чернила. Брали шляпки зрелых грибов, у которых пластинки были густо-фиолетовые или темно-коричневые, и клали на тарелку. Навозник быстро растекается в прозрачную буроватую, как болотная вода, жидкость, в которой плавают споры и густая коричневая масса. Надо хорошенько размешать жидкость, слить или, лучше всего, процедить, отжать через марлю, чтобы не было клякс. Цвет у грибных чернил темно-коричневый, но они очень легко стираются резинкой. Поэтому лучше добавить в них немного гуммиарабика, а для приятной духовитости — несколько капель гвоздичного масла. Серые и белые навозники впервые подали чиновникам мысль о тайнописи, о разоблачении фальшивых, подложных документов. Во флакон с тушью или химическими чернилами добавлялась грибная жидкость, которой подписывали царские указы, документы государственной важности, крупные денежные векселя, завещания. Глядя через увеличительное стекло, особые чиновники снимали копии с подписей, то есть зарисовывали расположение прилипших к бумаге скопищ грибных спор.

Все! Попробуйте-ка теперь подделать документ, чтоб микроскопические зернышки в чернилах приклеились бы такими же замысловатыми узорами, как на подлиннике.

Еще пройдет день — и раздадутся вширь, растрескаются на рваные лоскутки края барашковых «папах», источая фиолетово-коричневую чернильную жидкость. А потом и вовсе посинеет на стопылке жалкое воронье гнездо.

Мне попадались совершенно голые ножки-торчки белых копринусов высотой до 38 сантиметров. Этакие стоящие скелеты!

Обелиски

Я всегда восхищаюсь величавой гордой осанкой, серебристыми кудрями белых копринусов. Но часто они просто удивляют своим непреклонным упорством стоять и стоять на одном месте. Вот ведь уж и красоты-то былой нету, и «семян» уж не сеют, и от шляпки ничего не осталось, а тощая безголовая ножка-стопылка все тянется и тянется вверх, пока не повалит ее ветер.

Необыкновенные кружки

Прав был знаток грибов Д. Зуев, когда сказал о белом копринусе: «Раз на пробу возьмете и после не расстанетесь, он вас пленит чистотой сладкого мяса».

Белые копринусы лучше всего не разламывать на дольки, как серые, а ошпарить кипятком и нарезать поперек шляпки тонкими ломтиками. Вы увидите белое идеально круглое и ровное колечко с пушистыми волоконцами в дырочке. А вокруг этого кольца вы увидите широкий ободок, состоящий из частых серповидно изогнутых пластинок-перегородок, которые лучами отходят от внешней волнисто-чешуйчатой оболочки. И пожалуйста — манипулируйте колечками, все теперь зависит от вашего поварского искусства.

Пронырливые пилолистники

Напротив геологического института набережная канала была закреплена в свое время,— может быть, даже в эпоху Петра Великого— деревянными сваями. И вот в 1970 году вершины этих свай обнажили и вместо них стали загонять в землю железобетонные бруски.

И что же? Несмотря на жаркое лето, торчащие бревна усыпали шпальные грибы, или, по-научному, пилолистники. Хоть они и белели ярко средь темной гнилой древесины, а некоторые даже раздались до размеров блюдца, но никто из прохожих не обращал на них внимания. А грибы эти очень интересны. Во-первых, шляпка у них разделена глубокими буроватыми вдавлинками-бороздками на выпуклые пластинки-черепицы, очень рельефные в центре и затухающие к краям; во-вторых, желтовато-белые пластинки рассечены, как у ножовки, на острые зубчики; в-третьих, пилолистники не обладают одной и той же формой: у них ножка может быть и посредине и сбоку, и длинной и короткой, а шляпка то лихо загибается вверх, то собирается в складки. В глубоких трещинах свай грибы вовсе приобретали фантастические причудливые формы. Я сорвал несколько забавных уродцев и принес в институт.

И никто не захотел слушать, что ведь это же диво дивное: такие редкостные грибы — и надо же спорам поселиться на едва приметных торчках свай. Как же они смогли «найти» эти крохотные обрубки в громадном городе? А может быть, пилолистники забрались в сваи еще в те времена, когда сваями укрепляли берег?

И вот теперь поднялись на вершины торчков, чтоб любоваться прекрасным городом.



(Из дневника)

20 августа 1968 года. Мы кочуем по горам, по берегу озера Дюпкун. Палатки, спальные мешки и продукты перевозим на оленях, а сами ходим пешком.

Сегодня мне попался муторный маршрут: ручей, текущий в



*

Попадались ли вам грибы с сюрпризом? А вот писателю Леснику попадались.

«Он разломил шляпку гриба пополам. В грибе клещики сидят черные, коричневые, блестящие, вроде пауков, в грибе камешки, сор всякий. А с виду какой хороший гриб.

В крупных сморчках всегда так».

Еще про более курьезный случай поведал Плиний Старший — знаменитый древнеримский натуралист. Будто бы его друг Лициний, претор Карфагена, когда жевал трюфель, повредил себе передние зубы, так как внутри гриба оказалась... золотая монета. Отсюда Плиний сделал ошибочный вывод, что трюфели возникают из комков земли.

*

Если вы попадете весной в Прибалтику, не очень-то слушайтесь тех, кто не верит, что строчки и сморчки весьма опасны. Они будут вас убеждать, что яд, дескать, приносят всякие черви да жуки, поселяющиеся в их каморках и складках.

У русского народа к подснежным, весенним грибам было двоякое отношение. Вельможи деликатесными сморчками столы украшали, а крестьяне даже свиньям есть их не разрешали.

Но все-таки пусть вас это не пугает. Ведь и свежими груздями, и волнушками можно отравиться, если пускать их на жаркое или на суп. Однако в России от волнушек и груздей никто до сих пор не пострадал, так как все знают, что эти грибы идут лишь на соление — и только!

отвесном каньоне. Белогривые водопады, ступенчатые каскады порогов, зеленые коловоротистые котлы — глаз не оторвать от дикой переменчивой красоты. Но хорошо смотреть, да не очень-то хорошо топать ноженьками.

Только к пяти часам вечера нам удалось подняться на водораздел. Никакой живности! Камни! Камни! Камни! Бурая унылая пустыня. Северный ветер, насквозь пробивающий ватник. Хоть разводи костер. Но вокруг — ни одного кустика.

Перед нами черные ворота: высокие отвесные обрывы базальтов, между ними узенькая щербатая тропинка, выбитая копытами зверей, по обочинам — толстые пласты вечного снега. Он превратился в голубой лед — причудливо слоистый, как отложения древних океанов. В голубых пещерах прячутся пуночки — белые полярные воробьи. Интересно, чем же они питаются в этой холодной каменистой пустыне?

На перевале нас придавили зябкие свинцовые облака. Стало трудно дышать, ватник набух изморосью. Чтобы не заблудиться в сером полумраке, мы не расставались с компасом.

Наконец далеко внизу, около озера Олло-Амут, трепетно задрожала оранжевая точка. Эвенки-каюры разложили сигнальный костер. Молодцы! Они знают законы таежной жизни. Какое счастье попасть в сухую палатку, надеть сухое белье!

21 августа. Без устали моросит мглистый дождик. Горы окутаны густыми клубящимися туманами. Сонная мрачная погода. Выспаться бы вдоволь, отогреться, отдохнуть, а ничего не поделаешь — надо спешить, чтоб вовремя примкнуть к другому аргишу — олень-

ему каравану. На валунистом берегу озера Олло-Амут, под кривыми кустами карликовой березы, мы набрали полный рюкзак подберезовиков — белоголовых и черноголовых.

Белоголовые настолько светлые, что их очень трудно заметить среди ягеля. А черноголовики так и лезут сами в накомарник. И те и другие в молодости похожи на кувшинчики, покрытые кудряшками колечек-задиринок.

22 августа. Мы пришли к большому озеру Сиговое. Пришли, чтоб встретиться с соседним отрядом. Но наши друзья где-то застряли, затерялись в горах. Будем ждать. Будем ловить рыбу. Закидушники выстроились вдоль берега и стали бросать блесны, привязанные к длинной леске, намотанной на рогульчатые дощечки. Со свистом размахивая свинцовыми грузилами, они делали выпад вперед, и железки ловко шлепались в воду.

Я же отправился за грибами. Иду, выуживаю из-под лиственниц лиственничные маслята. Немало довелось мне пособирать их в Сибири, а всегда что-нибудь да нахожу в знакомцах новое, не замеченное прежде. Подобно тому как нет в тайге совершенно одинаковых лиственниц, так нет и совершенно одинаковых лиственничных маслят. Их цвет меняется от светло-желтого до красно-коричневого, разбавляясь всевозможными тонкими оттенками. У иных колпаки гордо расправляются вширь, у других края плавно загибаются, как скорлупа глухариных яиц.

Но собирать одни и те же грибы все-таки скучно.

Я стал искать березовые перелески. Вот они, белые голубушки, на холмистых ледниковых грядах!

И сразу в переметную оленью суму посыпались оранжевые под-



Пестрый зонтик

*

Из древесины ливанского кедра изготовляют счетные линейки, рейсшины, лекала и другие точные инструменты, без которых в наш технический век просто не обойтись. А где ж взять эту чудодейственную древесину, если даже у себя на родине, в Ливане, кедры стали редкостью и находятся под особой охраной?

И вот тут-то хитроумные микологи предложили... воспользоваться услугами грибов-стадников, грибов-кучников. Теперь на фабриках поступают так: берут буковые болванки длиной в 40 сантиметров, заражают с торцов чистой культурой летнего опенка, выращенного на стерильных опилках, и кладут на 3—4 месяца в темные ямы или специальные камеры-инкубаторы. Своими активнейшими соками-ферментами летние опенки разрушают лигнин и целлюлозу, и бук становится легким, пористым. Болванки пропитывают раствором омыленного парафина — и пожалуйства — древесина ливанского кедра готова, делайте из нее любые сверхточные линейки!

Но это еще не все. Непропитанная пористая древесина, из которой грибы «высосали» все тяжелые и твердые вещества, — прекрасный звукоизоляционный материал. Кроме того, она применяется для шлифовки мелких металлических деталей. А еще — из нее вытачивают формы для выдувки замысловато-сложных стеклянных изделий. Такие формы в пятнадцать раз долговечнее, чем прежние, которые изготовлялись из стволов груш.

осиновики, розовые волнушки-кольчушки, березовики-черныши, березовики-беляши.

А что там краснеет на лиственнице?

Грибы! И не какие-нибудь кособокие трутовики, а настоящие шляпочники — светло-каштановые с темно-коричневыми бугристыми выступами-черепицами. Пенек дуплистый, бухтарма — дряблая, ячейки разделены на мелкие, у некоторых перегородки прячутся внутрь. Ясно — козляки! Но как же они вскочили на ветки? Ведь козлы не прыгают по деревьям, козляки — тем более.

Грибы эти, оказывается, не росли, а... висели. Кто-то засунул их между ветками ножками вниз. Чтоб сохли. Но кто?

И хоть я просидел в засаде весь вечер, мне так и не удалось раскрыть таежную загадку.

Когда я вернулся в лагерь, над сумрачным озером по-прежнему летали гулкие крики: «О-оо-оо!» То старик Ануфрич изливал свой восторг при виде красной пятнистой кумжи, схватившей его блесну, вырезанную из консервной банки.

Я подошел к эвенку, показал козляки и спросил, кто бы мог повесить их на дерево.



*

Знаете ли вы, из каких грибов можно приготовить отменный клей?

В 1801 году Григорий Соболевский описал в своей книге «Санктпетербургская флора» забавное растение «дрожалку возгривую».

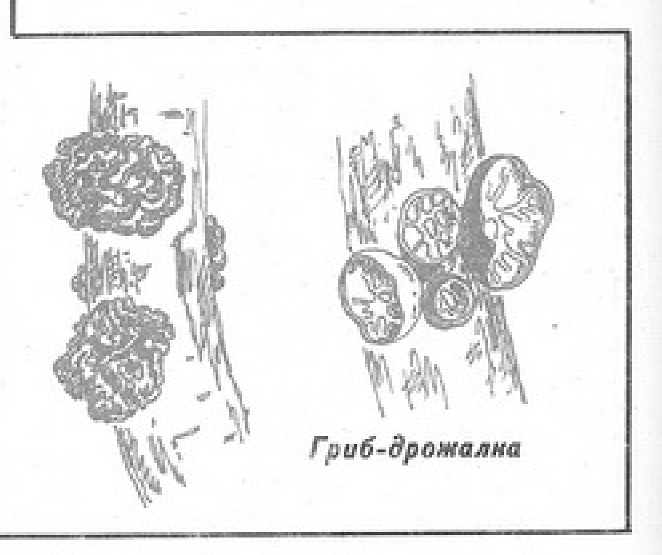
«Дрожалка возгривая... складная, волнистая, ноздреватая, жирная, студню или киселю подобная, почти прозрачная, бледно-зеленая или рыжеватая, мелкие шарики в себе заключающая. Живет по сухим лесистым лугам и по садам. Появляется после летних теплых дождей и скоро пропадает или засыхает, так что и видеть ее не можно, но будучи намочена, опять надувается и оживает.

Ее на Украине хмарою, а в чужих краях облаком называют, и думают, что она, часть облака составляя, с неба упадает».

На деревьях наших лесов можно найти несколько разновидностей дрожалок. В Средней Азии они высоко ценятся любителями за особый хрящеватый вкус. Раньше русские ремесленники варили дрожалки с сывороткой и получали вязкий густой клей, который по своим качествам не уступал знаменитому рыбьему клею.

В прошлом веке из какого-то другого гриба псковские крестьяне получали липкое, быстро загустевающее вещество, вошедшее в литературу под названием грибковый клей.

Может быть, вы знаете, из каких еще грибов, кроме дрожалок, можно приготовить хороший клей?



Гриб-дрожалка

— Белки, — сказал он. — Белки или соболи.

— Соболи? — удивился я.

— Да, соболи! — подтвердил Ануфрич. — Они любят лакомиться сладкими ягодками-морошками и сушеными грибами. От цинги избавляются. Однако лечиться все умеют, — продолжал он. — И птицы, и звери, и рыбы, и комары...

Ну что ж! Пусть себе на здоровье лечатся сушеными грибами дюпкунские соболи. Пусть эта новость пока останется на совести Ануфрича. Может, кто-нибудь потом подтвердит открытие эвенка. А может, и опровергнет. Конечно, что записано в походном дневнике карандашом, легко стереть в городе резинкой. Да стоит ли? Ведь другим почитать, поди, тоже интересно?

Когда мы пригласили Ануфрича отведать жареных грибов, он брезгливо поморщился.

— Отдайте оленчикам, — сказал он. — Чтоб в тайгу не убегали. А я лучше хариуса буду кушать.

Старик ловко полоснул ножом вдоль спины крупного горбача, чулком содрал с него шкуру и стал есть сырым. Без хлеба. Без соли. Без перца. Без лука.

— Дюже хорошая рыба — хариус! — облизывался он.



Пестрый зонтик

*

Знаете ли вы, что домашние мухи опасные вредители? Они не только портят мясо, рыбу, масло, сыр и многие другие продукты, откладывая в них яйца, из которых быстро развиваются личинки. Они переносят на лапках, в хоботке и кишечнике возбудителей желудочных заболеваний, сибирской язвы, туляремии, а также личинки глистов и цистид.

Уничтожайте мух! Собирайте красные мухоморы! Это верное средство против крылатых вредителей.

Мухомор кладут на широкую тарелку, заливают горячей водой и посыпают сахарным песком. Мушиный яд переходит в раствор. Насекомые, наглотавшись вкусного сиропа, сразу же околевают — протягивают вверх лапки.

Только помните: надо обязательно делать настой на сахарной воде или молоке, ибо сам по себе мухомор мух не морит. Мухи с удовольствием сосут капельки жидкости, выступающей из шляпок свежих мухоморов — и хоть бы что им! Правда, некоторые цокотухи пьянеют, сваливаются под гриб, спутав лапки, но быстро оживают и снова принимаются лизать духовитый мухоморовый сок.

*

Известно ли вам, что дождевик — звездчатка многораздельная в отличие от метеорологов никогда не ошибается в прогнозе погоды? Если ее острые лучи-лопасти, распростертые по земле, вдруг поднимутся, сожмутся и закроют весь шар гриба, — значит, непременно ждите дождя.



Звездчатка многораздельная

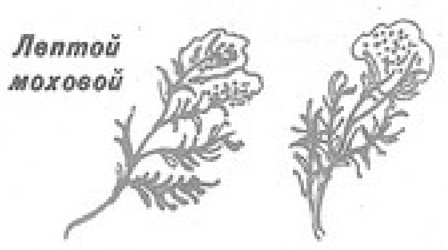


А-а у-у-у!.. А к нам, в Новосибирск, вернулась микологическая экспедиция, которая побывала на самых дальних и суровых островах Крайнего Севера в зоне арктических пустынь. И вы знаете, грибы, оказывается, умудряются расти даже среди льдов — лишь бы пестрели куртинки мхов, лишайников и крохотных веточек полярных ив — да, да, веточек, потому что ни деревцами, ни кустарниками назвать их нельзя, уж очень они мизерны. И грибы там тоже мизерные, диаметр шляпок обычно 1—3 сантиметра, очень редко 5—6 сантиметров. Это понятно: слишком короткое, холодное лето, слишком долгая тяжелая зима. Трудно жить, некогда расти. Зато споры у них намного крупнее и выносливее, чем у лесных братьев. И это тоже понятно: чтобы выстоять в жестоких условиях, зародышам требуется куда больше готовых питательных веществ, чем, например, боровикам в теплой Белоруссии.

* * *

А-а у-у-у! А у нас, на Новосибирских островах, обнаружено около 30 всевозможных грибов: сыроежки с пуговку, млечники с копеечку — они селятся под ивушками.

В арктических болотах прямо на моховики забираются грибки-лучики, грибки-веера: лептой моховой и омфилия зонтичная.


Лептой моховой

На белые пушицы-одуванчики каким-то чудом взгромождаются бокалы-лилипутики — склеротиния Вала.

А на круглых «зернышках», которые оставляют после



Омфилия зонтичная



Склеротиния Вала

себя арктические зверьки лемминги, «катается» копринус Мартина. А у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, на каменистом, промороженном острове Врангеля, растет розовый зонтик — не белый, как в степях Казахстана, и не пестрый, как на лугах Литвы, а яркий, с красивыми чешуйками. И прилетают смотреть на него розовые чайки. Они живут только на побережье Ледовитого океана — и нигде больше в мире. У чаек этих спина и крылья серебристо-серые, голова и шея белесо-розовые с черным ожерельем, а грудь красно-розовая, как гриб-зонтик на острове Врангеля. А у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, на Новой Земле, антошки не стоят на одной ножке, как везде и всюду, а ходят. В июле у кромки голубых ледников появляются маленькие коричневые сморчки. День и ночь льет на остров горячие лучи незаходящее солнце, плавит загрубевшие многолетние снега, топит задубевшую многовековую мерзлоту. Ледники ворчливо отступают в горы. Вслед за голубыми ледниками наступают коричневые сморчки. Ледники пятятся все выше и выше, и сморчки-старички упрямо лезут за ними.



Паутинники

К самой кромке ледников поднимаются, прижимаются также паутинники: арктический и чернеющий.

Приплывайте, пожалуйста, полюбоваться бесстрашными ледолазами. А то ведь пока ими любуются одни белые кочующие медведи.

Грибы арктических пустынь почти не изучены, многие еще не открыты, ждут своих Колумбов.

А вы хотели бы посвятить жизнь

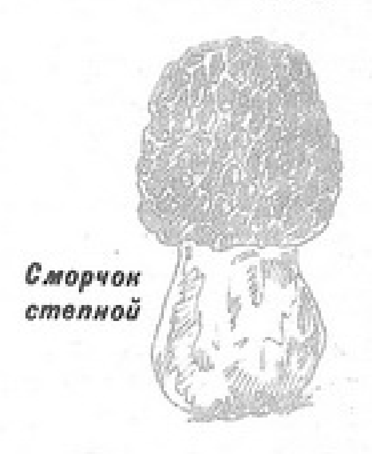
микологии? А-а? Все-таки интересно узнать, почему же на Крайнем Севере не растут трубчатые болеты? А у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, в Костромской области, аукаются в лесу не потому, что хотят увидеть кого-то, — наоборот, не желают; и не потому, что зовут к себе кого-то, — наоборот, отпугивают... У нас развелось много косолапых, и, чтоб не столкнуться случайно с грозной медведицей, искатели время от времени их предупреждают: «А-а у-у-уйди... у-у-уходи а-а-а!»

* * *

А-а у-у-у нас, в Казахстане, водятся гигантские сморчки, каких не найдешь ни в ленинградских борах, ни в московских дубравах. Шляпка у них будто перезрелая буровато-серая с желтизной дыня, поставленная торчком на круглую, короткую, как чурбан, морщинистую белую ножку. Шкура «дыни» изборождена глубокими извилистыми ячейками, с перемычками и перегородками, с бугорками и зубчиками по краям. Они бывают высотой до 25 сантиметров, а некоторые даже до 40 сантиметров, диаметром до 30 сантиметров при толщине ножки до 15 сантиметров. И вес немалый — до 2—2,5 килограммов. Вот какие громадины! Растут ранней весной (в феврале — марте), иногда поздней осенью (в конце сентября) — вдоль журчащих арыков и на глинистых пустырях, под верблюжьими колючками и среди полыни.

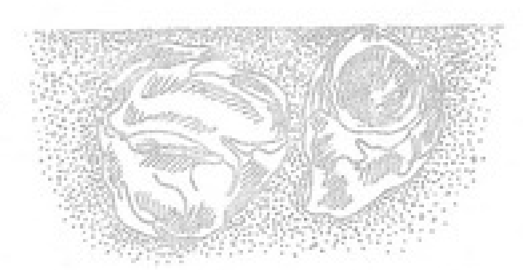


Сморчок степной

Милости просим к нам — за гигантскими «грибными дынями»!

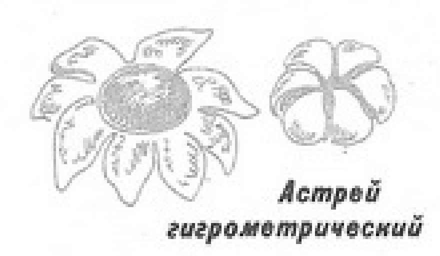
Вообще в наших жарких пустынях микологи обнаружили около пятидесяти разных грибов. В пустынях, повторяем, а не в лесу! И все они, как правило, крупные, высокие.

Из-под горячих песчаных «волн» выглядывают странные грибы, похожие на колобки-яйца. Они по-научному называются сепултарией песчаной.



Сепултария песчаная

Среди монотонной безжизненной россыпи сухих шелестящих крупинок можно вдруг увидеть серебристые, красноватые и бледно-оливковые цветы, похожие то на



Астрей гигрометрический



Кальвация белая

ромашки, то на морские звезды. Но это не цветы и не морские звезды, а тоже грибы: кальвация белая и астрей гигрометрический.

В пустынях Прикаспия покачиваются на волнистых беловатых веревочках морщинистые буровато-серые грибные «колбаски», «сардельки», «сосиски». Называются они двуспоровыми и пустынными галеропсисами.

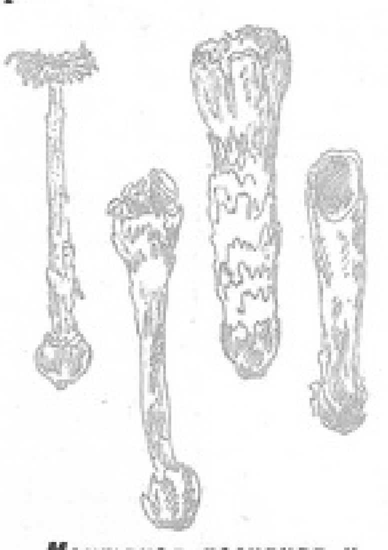
В Каракумах, где порой замертво падает от жары саранча, гордо возвышаются светлые грибы-хризантемы — монтанея песчаная; грибы-георгины — коричневые, красно-бурые и красные феллорины окрашивающиеся; грибы-факелы, длинные конусные вазы-жертвенники, в которые вставлены горящие луковицы,— хламидопусы Мейенова.

На глинистых и каменистых пустырях вздымаются к голубому небу красно-бурые бутоны с рассеченными лепестками-лопастями, с перекрученным, исхлестанным песчинками стеблем — это схизостома разорванная.

Обычная высота каракумских диковинок 37—45 сантиметров, а порой и больше полуметра!



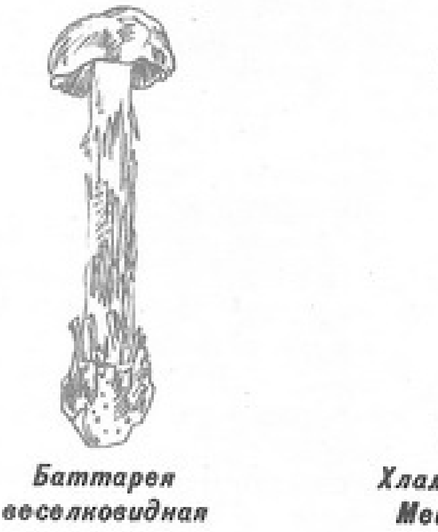
Грибы пустыни — галеропсисы



Монтанея песчаная и феллорина окрашивающая

Даже на безжизненных, голых такырах, которые по плотности и крепости зачастую превосходят асфальт, пробиваются такие грибы-верзилы (ростом до 50 сантиметров!), как баттарея веселковидная. Про нее и рассказать-то невозможно — уж очень она забавная!

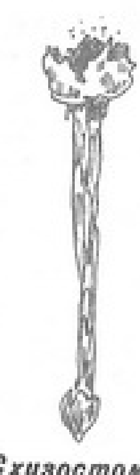
Приезжайте лучше к нам на экскурсию и все посмотрите собственными глазами. Не бойтесь, что попадете не в сезон и сможете опоздать на нашу естественную микологическую выставку. Знайте, что казахстанские грибы никогда не портятся, не гниют, в них никогда не заводятся ни черви, ни мухи, ни



Баттарея веселковидная



Хламидопус Мейенова



Схизостома разорванная

комарики, ни жучки. Они так и засыхают на «корню» целехонькими.

И еще учтите, пожалуйста: посмотрев наши пустыни, вы как бы сразу познакомитесь с грибами всех жарких уголков мира. Ибо, невзирая на огромные пространства, разделяющие пустыни Евразии, Африки, Австралии и Америки, микологическая флора в них почти одинакова.



Неизвестно, существуют ли в Японии грибы, вызывающие веселье. Однако сказка о грибе «смехуне» живет среди японцев. Не исключена возможность, что там и в самом деле растут чудодейственные грибы. Ведь в каждой сказке есть намек.

* * *

В серых тропических лесах Африки многие пластиночники излучают настолько сильный и долгий свет, что запоздалые путники и охотники на спящих птиц часто пользуются ими, как фонарями. Под грибными немигающими матовыми «лампами» можно читать и писать.

* * *

В хвойных лесах Западной Европы на песчаной почве появляется глубокой осенью забавный грибной цветок. Все грибы как грибы: живут несколько дней (боровики, сыроежки) или несколько десятилетий (лиственничная губка). А эти — ровно два года, ни больше, ни меньше. В первый год из-под земли вылезает плотный шарик с шишечкой посредине. На второй год шарик разбухает от осенних дождей, откидывает снизу белые лепестки, подобно бутонам роз, и, созрев, выпускает в небо из узкой дырочки густую струйку спор. По-видимому, это двухлетний брат скороспелок-дождевиков.

* * *

Светящиеся грибы, которые похожи на белые раскаленные головешки, широко распространены в лесах юго-восточной Австралии. Эти серо-желтые пластиночники, напоминающие наши свинушки, поселяются на старых пнях, гнилых деревьях и прелой листве дружными колониями. В течение десяти дней они изливают необыкновенно яркий свет, настойчиво приглашая туристов сфотографировать их в кромешной темноте. И вдруг — гаснут! И загораются на том же месте ровно через полгода осенью.

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ТЕОНАНАКАТЛ

Эта необычная история о «волшебном» мексиканском грибе затронула многие народы и государства.

Испанский монах Бернардино де Саагуна, живший с 1529 по 1590 год, рассказал в своей летописи, что индейцы древней американской страны ацтеков, которую безжалостно, варварски разрушили испанцы, едят во время тайных культовых об-

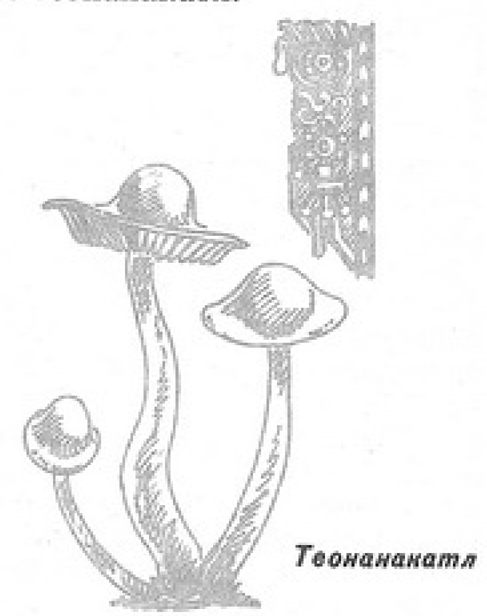
рядов какой-то неизвестный европейцам гриб. Этот гриб, вызывающий веселое опьянение и красочные галлюцинации, они называют «теонанакатлом», то есть «божественным». Ацтеки свято верили, будто бы теонанакатл способен превращать жрецов во всевидящих прорицателей и оракулов, помогает исцелять болезни.

В 1936 году бесстрашный английский путешественник, которого не могли остановить даже ядовитые стрелы индейцев, поведал всему миру новость, что в дальних, глухих горах Мексики сохранились еще языческие обряды, о которых упоминал Бернардино де Саагуна, когда туземцы едят ночью какие-то таинственные сырые грибы. Что это за грибы — неизвестно.

После второй мировой войны американские археологи откопали в горах Гватемалы странные каменные скульптуры, похожие на толстоногие подосиновики. Загадочные идолы были высечены в III—VI веках нашей эры.

Сообщения испанского монаха, английского путешественника и открытия американских археологов буквально взбудоражили скромного банковского служащего Р. Дж. Уоссона и его жену, детского врача. Уже более тридцати лет они увлекались этномикологией — редкостной наукой о влиянии грибов на развитие культуры различных племен. Все свои сбережения они тратили на путешествия с лукошком по земному шару.

И вот в 1953 году неугомонные супруги смело отправились по грибы в глухие мексиканские горы. Индейцы неохотно разрешили поселиться любопытным супругам в их маленькой деревушке. Когда убедились, что эти пришельцы отличаются от других белых скромностью, добротой, заботливостью, они позволили им через два года присутствовать на тайном обряде и отведать божественный гриб теонанакатл.



Теонанакатл

Уоссон описывает, как он безуспешно боролся с действием гриба, чтобы не поддаться «шаманским чарам», чтоб сохранить объективность. Сперва перед его взором вспыхнули яркие цветные индейские орнаменты, затем, словно мираж, возникли сказочные картины, проплыли эпизоды из далекого-далекого детства.

Уоссон был первый белый человек, которого индейцы приобщили к языческому грибному обряду.

Вернувшись домой, он сразу же написал крупнейшему французскому микологу Гейму о волшебном грибе, предложил ему отправиться вместе к мексиканским индейцам. Профессор бросил все свои педагогические и научные дела и поехал в даль-

нюю дорогу. Невзирая на большие трудности и опасные приключения, он все же добыл и определил этот гриб, который многие века держали в секрете жрецы. Мало того, он даже вырастил несколько штук в своей лаборатории!

Отныне таинственный теонанакатл стал называться по-научному: псилоцибе мексикана Гейм. Здесь микологи допустили несправедливость. Было правильнее назвать его «псилоцибе мексикана Гейм — Уоссон».

Теперь за дело взялись химики. Они решили выделить из гриба то загадочное вещество, которое оказывает на человека столь странное действие. Начались упорные и долгие испытания. Химики с энтузиазмом принялись за эксперименты. В конце концов им удалось выделить несколько белых игольчатых кристалликов. Проглотили кристаллики и... тоже отправились путешествовать в страну грез. Они назвали волшебное вещество по имени гриба — псилоцибином.

Эстафету от химиков срочно приняли фармакологи и врачи-психиатры многих стран, чтобы проверить, нельзя ли лечить новым наркотиком тяжелые душевные болезни.

Чтобы добыть один грамм этого препарата, нужно переработать тысячу грибов, которые, к тому же, очень трудно выращивать в оранжереях.

А нельзя ли получить лекарство на заводе?

И опять за дело взялись химики почти всех развитых стран. Они установили, что псилоцибин относится к широко распространенному классу органических веществ — производным индола. Установили и стали получать его искусственно.

Независимо от иностранных ученых тайну волшебных грибов мексиканских индейцев «расколдовал» московский профессор Николай Николаевич Суворов. Он тоже получил псилоцибин искусственным путем из органических веществ производных индола.

Читателям, может быть, интересно узнать, что в песчаных пустынях СССР водится гриб псилоциб, а в арктической тундре — строфария, которые тоже вызывают галлюцинации, как и мексиканский теонанакатл.

Сколько еще открытий ждет человечество в грибном царстве, когда за дело возьмутся не только одни ботаники! Вдумайтесь, пожалуйста, какой широкий круг специалистов участвовал в расшифровке тайны «теонанакатла»: историки, прочитавшие летопись испанского монаха; археологи, которые откопали в горах Гватемалы загадочных идолов; путешественник, поведавший миру о языческих обрядах на юге Мексики; простая, но любознательная чета американцев — они первыми из белых людей вкусили божественных грибов; французский ученый-миколог; швейцарский химик; фармакологи; психиатры; добровольцы-испытатели и снова — химики-технологи.

ДАМА ПОД ПОКРЫВАЛОМ

Однажды, путешествуя по бразильским джунглям, ученый из ГДР Рихард Крумбгольц чуть не наступил на большое яйцо, которое белело средь зеленого мха. Он решил сперва,

что это гнездо гокко — глухаря тропических чащоб. Но ведь глухари не высиживают птенцов на мокрых мшистых кочках? Значит, это кладка игуаны — гигантской ящерицы! Яйцо было упругим на ощупь, с крепкой кожистой оболочкой.

Он хотел было его поднять, но от неожиданности отпрянул в сторону: «яйцо» вдруг стало расти и расти, раздуваясь на глазах, словно капюшон разъяренной кобры, словно встревоженная пузырь-рыба.

Оно увеличивалось в размерах до тех пор, пока на «макушке» не появилась трещина. И тут (о, чудо!) трещина с шорохом раздвинулась, из щели выскочила оранжевая конусовидная голова. Эта лакированная голова сидела на тонкой белой шее, которая потянулась вверх. За два часа шея загадочного зверя, или птицы, или змеи, или черепахи, или — он не мог решить, кто же эта хитрая штука, — за два часа белая шея вытянулась на полметра и застыла, строгая, прямая, как свеча. И тут Крумбгольца наконец осенило, что это живое существо — гриб! Да, да, гриб с яркой оранжевой шляпкой.

Он хотел было погладить его рукой, как вдруг раздался звонкий щелчок и... он отшатнулся в испуге. Из-под огненной шляпки гриба вывалилось на зеленый мох белоснежное ажурное покрывало и, подобно роскошному серебристому кринолину, широко окружило ровную стройную ножку. В тот же миг в нос путешественнику ударил резкий отвратительный запах тухлой падали. И сразу же со всех кустов и деревьев начали слетаться к «тропической сказке» тысячи бабочек, жуков, мух, комаров. Крумбгольцу пришлось отступить от темного гудящего полчища насекомых.

Меж тем быстро нахлынула черная ночь. И (о, новое чудо!) таинственный гриб дивно засветился. Путешественник нигде не видывал подобных зрелищ. Из-под причудливого резного конуса шляпки струилось яркое изумрудное сияние, а белое кружевное покрывало мерцало нежными матовыми отблесками. Тысячи насекомых-светлячков, словно маленькие разноцветные фонарики, плясали и сновали веселыми искорками вокруг горящего гриба.

На следующее утро он снова посетил поляну, чтобы еще раз посмотреть на диковинный гриб. Но, увы! Нашел здесь лишь небольшой кусочек слизи — все, что осталось от чудесного растения.

Это был гриб, который местные жители называют «Д а м о й п о д п о к р ы в а л о м», а ученые — к о л о к о л ь ч а т о й д и к т и о ф о р о й. Суеверные люди считают, что тот, кто увидит свет «дамы», погибнет или

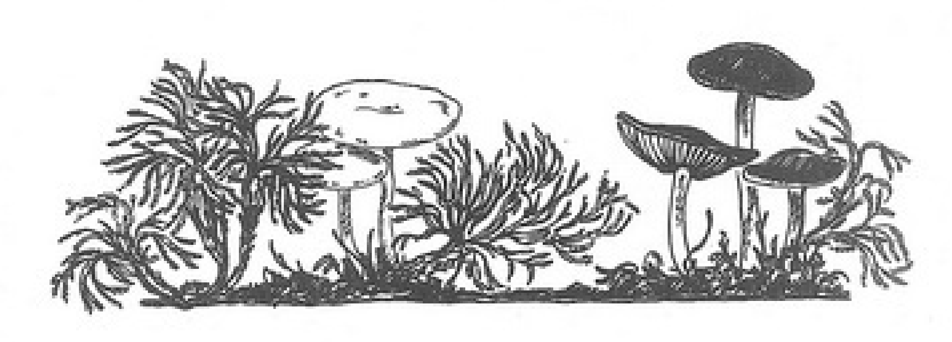


Колокольчатая диктиофора

(„Дама под покрывалом")

заболеет. «Но мне никогда не пришлось пожалеть о том, что почти всю ночь я провел, любуясь этим редким явлением природы»,—сказал Крумбгольц.

Это самый быстрорастущий гриб земного шара. За два часа он увеличивается на полметра. Но живет всего лишь одни сутки.



Грибная поликлиника

Веселка обыкновенная содержит внутри, под белой перепончатой оболочкой, зеленую слизистую массу, которая в народе называется «земляным маслом».

В Подмосковье простолюдины издавна натирались зеленоватой вонючей слизью, смешанной со спорами, от «ломоты костей», а также «укрощали» неукротимую подагру. Недаром этот гриб называют еще «подагрическим сморчком».

* * *

Кашица из фиолетовой рядовки приостанавливает развитие вредных бактерий.

У волоконницы конической очень маленькие (диаметром 3—5 сантиметров) конические или колокольчатые растрескавшиеся шляпки с бугорком посредине и сборчато-лопастными краями. Тонкая кожица покрыта радиально-волокнистыми чешуйками. Грибы-колокольчики будто бы хорошо помогают при лечении экземы.

В негниючниках, то есть в луговых опенках, обнаружены вещества, которые благотворно действуют на щитовидные железы.

В «Лечебнике № 3», написанном в 1672 году, сообщается, что гриб, растущий на деревьях Дальнего Востока и Кавказа, известный в народе под названием Иудино ухо (родственник вешенки) помогает при некоторых болезнях горла.

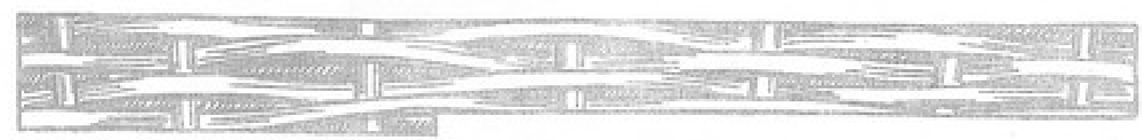
«...Уши Иудова губа, что гриб; у кого горло болит, или кто осипнет, и положить в молоко пресное да проварить немного и тем молоком полоскать горло и выплюнуть, и пить молоко помогает».

* * *

Кашица из навозника-дигиталиса, встречающегося в лесу на гнилой древесине, будто бы приостанавливает рост злокачественного стафилококка и кишечной палочки.

Недавно чехословацкие ученые обнаружили, что серые навозники — непримиримые враги алкоголиков.

Сейчас чехословацкие врачи успешно лечат серыми навозниками от хронического запоя.



Кузовок русских пословиц и загадок

СМОЛОДУ КРИВУЛИНА, ПОД СТАРОСТЬ КОКОРА.

(Коралловый гриб)



ЦВЕТОК ПАХУЧИЙ, ДА СТЕБЕЛЬ КОЛЮЧИЙ.

(Ежовиковый гриб)



ВЕЛИК ТЕЛОМ, ДА МАЛ ДЕЛОМ.

(Дождевик)



ПУСТИ ЧЕРТА В ДОМ, НЕ ВЫШИБЕШЬ ЕГО ЛБОМ.

(Домовый гриб)



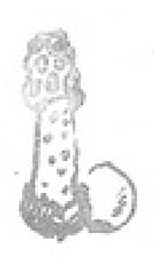
ЗИМОЙ И ЛЕТОМ ОДНИМ ЦВЕТОМ.

(Зеленушка)

Лист восьмой



ОСЕННЯЯ ЛЕСНЯНКА



КАК НАШИ ПРЕДКИ

Я почти всегда хожу по грибы в одиночку. Хочется отдохнуть от назойливого городского шума, от мелочной житейской суеты и всяких неприятностей на работе. Дремучая тишина леса успокаивает, располагает к мечтательности, к созерцанию. В ней хорошо, весело думается.

Но в сентябре, когда поспевают все грибы, я отправляюсь в какой-нибудь укромный угол с шумной ватагой друзей. Мы собираем только самые молоденькие крепыши: подберезовики — желудевые чашки, подосиновики — красные гвоздики, маслята — масляные блинята, лисички — золотые сестрички, рыжики, сыроежки. И уж, конечно, обязательно постараемся разыскать пяток-десяток кубариков-боровиков и хотя бы несколько маковых кружочков чесночника. Мы равнодушно проходим мимо веселых стаек груздей и аккуратниц-волнушек. Они сегодня нас не волнуют.

На каком-нибудь веселом березовом пригорке мы разводим жаркий костер, моем, чистим росяные грибишки и бросаем в котел с кипящей водою. Добавляем соль и больше ничего: ни перца, ни лаврового листа, ни укропа. Зачем портить посторонними примесями аромат осеннего леса?

И вот похлебка готова!

Мы вынимаем из котла наиболее крупные боровики, подосиновики, подберезовики и прямо целехонькими с ножками-бутылочками нанизываем на шампуры из рябиновых прутьев, перемежая кружками репчатого лука и ломтиками свежего свиного сала. И обжариваем на дубовых пылающих углях.

Из бересты выгибаем тарелку, кладем туда самые что ни на есть крепкие малюсенькие рыжички, посыпаем тончайшей белоснежной

солью и даем постоять пару минут, чтоб из рыжунь-вишенок чуть-чуть выступили красные бусины запашистого сока.

И вот осенний пир начался!

Мы прямо из котла хлебаем сборную леснянку, закусываем поджаристыми шашлыками и рыжиковым салатом.

Вокруг о чем-то бормочут деревья. С берез тихо осыпаются листья.

Лес точно терем расписной,
Лиловый, золотой, багряный,
Веселой, пестрою стеной
Стоит над светлою поляной.

И. Бунин

А мы сидим у костра, хлебаем деревянными ложками грибную леснянку. Как сотни лет назад наши предки.

ЗАБАВНАЯ НЕРАЗБЕРИХА

Самые любимые грибы у русского народа — боровики. В Швейцарии они считаются погаными.

Во Франции очень ценится как приправа чесночный гриб или муссерон, у нас же редко кто знает о его существовании.

В Америке за шампиньонами хозяйки стоят в очереди, крестьянки Мордовии и Белоруссии бросают их коровам.

Почти все грузди на Западе относятся к разряду ядовитых. У нас же — к высшей категории.

Сморчки и строчки на Орловщине презрительно величают «собачьими потрохами», во Франции за них платят бешеные деньги. Англичане вообще все грибы считают поганками, признают одни шампиньоны, трюфели и сморчки.

Дождевики в Италии ценятся очень высоко, у нас же — за воз не дадут и ломаной копейки. И, наоборот, маслята в Италии считаются вредными, у нас же охотно их жарят и маринуют.

Дубовики под Москвой тушат со сметаной, в Швейцарии — давят сапогами.

Во Франции все опята — и летние, и осенние, и луговые — причислены к разряду ядовитых.

В Забайкалье берут только рыжики и грузди, а боровики считают поганками.

Елецкие горожане из свинушек делают великолепное жаркое, а сибиряки оставляют их свиньям.

Скрипицы и подорешники на Западе едят с удовольствием, у нас же их избегают, как весьма опасные.

Волжане презрительно зовут горькушки скотскими рыжиками, жители Орловщины — солонушками.

Немцы приписывают волнушке «жестокие и убийственные действия», костромичи же ласково окрестили ее душечкой-отварушечкой.

В Латвии валуи-бычки считаются слабоядовитыми, рекомендуют их повторно отваривать, ленинградцы же с удовольствием пускают лесных бычков на солонинку.

КУДРЯВАЯ ПОЛЯНКА

Признаться по правде, самое большое удовольствие для меня — поиски боровичков. Уж какие они крепенькие, кругленькие, с темными коричневыми колпачками! Будто бархатом покрыты колпачки — мутно лоснятся росистым налетом. А низ белее снега, даже синевой отдает. Найдешь грибок, потопчешься, поелозишь вокруг — ни одного больше нету, уйдешь, а вернешься, ан глядь, из бурых корней вереска чуть-чуть выглядывают новые толстоножки. Словно только что на свет появились. Аж дух захватывает — до чего ж красивые!

Вот и кружишься тихонько под соснами-краснозорницами, под березами-пеструшками, колдуешь, петляешь зайцем, будто следы заметаешь от охотников. Тычешь костыликом, как дятел клювом, под каждый подозрительный бугорок. Не пройдешь мимо кудрей голубичника, чтоб не погладить. Обязательно остановишься у спутанного вереска, чтоб расчесать. Мелькнет багрянец брусники, а ты туда. Забелеют седые сугробы ягеля — и до белого ягеля есть дело охотнику за лесными невидимками. Потому что любят боровики прятаться среди вереска, брусничника, черничника и ягеля. И еще любят прижиматься к муравейникам. Я знал это — и всегда возвращался из леса с богатой добычей.

Однажды я кружился среди зарослей лилового вереска, отыскивая потайные круглячки-боровички, и попал на любопытную полянку, покрытую тонкими длинными стебельками какой-то травы. Трава росла необычно: круто была загнута вниз и в стороны, как шерсть у ягнят.

— Интересно, кто эти неведомые парикмахеры? И зачем они навили кудри? — рассуждал я, расчесывая пальцами спутанные витки травы.

На кудрявой полянке всюду валялись обломки влажных молоденьких боровичков.

— Кто же успел здесь побывать? Какой полуночник? Ведь я никого не видел, кто бы пришел в лес раньше меня.

Я сердился не потому, что порвали самые хорошенькие толстячки-однозорники. А на то сердился, что порвали их варварски — прямо с корнями, с грибницей.

— Вот жадные злодеи! — ругался я. — Неужели трудно срезать ножом? Ну погоди — коль попадутся, покажу им, с чем едят красные мухоморы...

И тут я заметил тропинку. Тропинка привела к желтому косогору, под которым я увидел пологую нору, вырытую в песке — чисто, аккуратно, с любовью...

— Терем, терем-теремок, кто в тереме живет? — спросил я.

Никто не ответил.

От норы шла вторая тропинка — широкая и четкая. По ней обитатели подземного теремка ходили к лесному ручью пить воду.

Долго я шарил по кустам, надеясь отыскать следы загадочных зверей, которые жили под косогором, но, кроме отпечатков лосиных копыт, мне не встречалось ничего. А сами тропинки были настолько утоптаны, что напоминали дорожки в городских парках.

Ну что ж, приду снова ночью и буду караулить до утра, пока не увижу собственными глазами, какие-такие «лоси» отсиживаются под косогором. Конечно, Карельский перешеек — не сибирская тайга, но звери на нем тоже всякие водятся.

Пришел я в лес раньше, чем пропели петухи. Деревья расплывчатыми тенями сливались с ночным мраком. Я забрался на березу и стал прислушиваться к лесным шорохам.

Пискнула мышка, бесшумно лавируя между соснами-тенями, промелькнул филин. Потом кто-то завозился в вереске, зачавкал, захрустел, как будто ел капустные листья.

Вспыхнула лучинка зари. Она разгоралась все ярче и ярче, охватывая алым пламенем облака, и вот уже весь горизонт на востоке налился огненным накалом. Сосны-тени побледнели, из синего полумрака отчетливо выступили их прямые краснеющие контуры. На рябину, сплошь увешанную багряными кистями, сели тетерева — целый выводок — и шумно начали клевать ягоды.

Внизу кто-то опять завозился, с хрустом зачавкал. Из вереска высунулась длинная полосатая морда, раздраженно и недоверчиво обнюхала березу, на которой я сидел. Это был барсук. Он пошмыгал-пошмыгал носом, но, видно, не обнаружив ничего подозрительного, звонко фыркнул. Из норы высыпали круглые, словно футбольные мячи, четыре барсучонка — серенькие, в черных фартучках, с полосатыми мордашками. Обгоняя друг дружку, они покатились к кудрявой поляне и начали кувыркаться, кружиться по траве, как ребятишки на ледяной горке. Трава была росистая, скользкая, и зверьки катались по ней не хуже, чем по льду. Потом зашныряли средь вереска, и я опять услышал сочный хруст капусты.

Пронзительно затарахтела сойка. Барсуки юркнули в нору. Я спустился с березы. Теперь-то знал, почему трава на полянке такая кудрявая. Это была не простая полянка, а детская площадка, на которой барсучата играли в карусель и перевернушки. И еще узнал, кто были злодеи, вырывающие боровики вместе с корнями. Но что с ними поделаешь? Как объяснить диким зверям, что нужно не вырывать, а срезать грибы, — зубы-то у них острее, чем ножи, а вот поди растолкуй азбучную грамоту грибника.

С той поры я перестал ходить к кудрявой полянке за боровиками. Куда мне тягаться с полосатыми поросятами?

ЛЕСНОМУ НАРОДЦУ СТАВЯТ БАЛЛЫ

Грибам, как и школьникам, ставят отметки по пятибалльной системе. Школьникам — за успехи и поведение, грибам — за урожай.

Вот как ставят оценки.

Единица (1) — грибы практически отсутствуют весь сезон; так себе — выскакивают отдельные единицы.

Двойка (2) — грибы встречаются редко, да и то лишь на полянах, опушках, склонах.

Тройка (3) — грибы растут всюду, но количество их не очень-то велико.

Четверка (4) — грибы попадаются весело, обильно и везде.

Пятерка (5) — грибы всю осень собирают, да никак собрать не могут. Слои щедро следуют за слоями.

ЗАЧЕМ ЖЕ ИМ СТАВЯТ БАЛЛЫ?

Зачем же немым антошкам, слепым трошкам, неподвижным сережкам ставят, как школьникам, оценки?

Прежде всего для того, чтобы быстро составлять удобные и наглядные «карты урожайности». Ведь грибы не появляются каждый год одинаково. Иногда осенний лес гудит, захлебывается от веселого ауканья, от задорного, разухабистого свиста искателей. Но часто — лишь дробный стук дятлов нарушает дремучий покой деревьев. Да это и понятно: подземный мицелий — торопливый трудяга-невидимка, как и корни кедров, яблонь, груш, слив, тоже устает, стареет, истощается; понадобится время и теплый дождичек-моросейничек, чтоб снова накопился запас питательных веществ для построения плодовых тел.

КАК ВСЕГДА БЫТЬ СЧАСТЛИВЫМ

Если каждый день записывать в походный дневник все, что касается грибов: когда выскочили робкие первачки-разведчики, когда начали стелиться богатые, пестрые скатерти-самобранки, именуемые «слоями», когда стали корзины ломиться от изобилия «даров» — получится очень ценный календарь, который особенно необходим нашим заготовительным пунктам.

«Карты урожайности грибов» для каждого года, составленные по пятибалльной системе, не только помогают открывать интересные научные закономерности, но и позволяют заранее наметить план сбора лесного урожая. А это очень, очень важно для грибоварен, консервных фабрик и заводов!

ГРИБНОЙ ЖУРНАЛ

Пока грибам ставят отметки лишь микологи. Но это вовсе не обязательно. Каждый школьник может смело объявить себя учителем, вооружиться толстым журналом «успеваемости и посещаемости», ярким красным карандашом и тоже ставить грибам оценки. И учителя не будут сердиться, наоборот — похвалят. А микологи скажут большое-большое спасибо.

Только в лесную школу, к «лесному народцу» надо ходить каждый день, а журнал лучше всего разбить на графы и заполнять их прямо под деревьями твердым, не стирающимся простым карандашом (чтоб слова не расплылись от сырости), отметки же, как и положено, пишут красным цветом.

Переверните страницу и вы увидите лист из «грибного журнала».

ЖУРНАЛ „УСПЕВАЕМОСТИ И ПОСЕЩАЕМОСТИ" ГРИБОВ 1969 г.

Какой лес (березовый, дубовый, осиновый, сосновый, еловый или смешанный)	*Какие грибы встречены*	*Сколько и каких грибов собрано*	*Оценка урожаю*	*Примечание (какие интересные события в природе)*
5 июня				
Березовая роща	Найдены первые подберезовики обыкновенные	Собрано 5 подберезовиков	1	Зацвела рябина 2 июня
8 июня				
Березовый лес с редкими осинками	Подберезовики обыкновенные, первые подосиновики желто-бурые	7 подберезовиков, 4 подосиновика	1	Заколосилась рожь 5 июня
10 июня				
Сосновый бор	Первые маслянники зернистые	Собрано около 300 штук	4	Зацвела (запылила) сосна 8 июня
15 августа				
Смешанный лес, состоящий из берез и елей	Первый слой белых грибов березовых	Найдено 43 гриба (из них шесть червивых)	3	
25 августа				
Березовая роща с одинокими елочками	Первые волнушки розовые, первые грузди черные, белые грибы березовые, лисички настоящие	35 волнушек, 21 груздь, 142 белых (из них 21 червивый), лисичек полный рюкзак	волнушкам 3, груздям — 2, белым — 5, лисичкам — 5	Появились первые цветные „медали" у берез 23 августа
9 октября				
Травянистый сквер на проспекте Космонавтов г. Ленинграда	Навозники серые, навозники белые, вероятно, последние	19 навозников серых, 2 навозника белых	Серым — 2, белым — 1	Стали поодиночке опадать с пожелтевших дубов листья 7 октября

Можно в примечаниях записывать и про зверей, птиц, насекомых, но юного миколога больше должны интересовать травы, цветы, мхи, лишайники, кусты и деревья. Ведь грибы часто образуют микоризу с высшими растениями, поэтому уже сами деревья могут говорить зоркому натуралисту, когда, например, начнется обильный урожай у сморчков, а когда у рыжиков. А это уже имеет практическое значение для сбора и заготовки даров леса.

Такие наблюдения называются фенологическими (термин произошел от двух греческих слов: «фено» — являю, «логос» — наука).

Выходит, те школьники-натуралисты, которые ставят «разношерстному народцу» отметки, ведут не простые ученические журналы, а микологические, фенологические, то есть самые что ни на есть научные журналы. Вот какая важная работа! Надо только не лениться, а наблюдать, наблюдать и еще наблюдать за грибами, за соседями грибов и за погодой тоже.



Таежные незабудки

(Из дневника)

8 августа 1967 года. Невесело в экспедиции без рыбы и мяса. Консервы кончились, сливочное масло покрылось горькой зеленью, и теперь мы отсиживаемся на постной каше, на кислом хлебе, который печем в бочке из-под бензина. Спасибо, хоть вдоволь чаю с сахаром.

Особенно достается горнопроходчикам. Забуриваться ломами в крепких, как гранит, изверженных породах, чтоб сделать лунки-шпуры для взрывчатки, выкидывать из глубоких сырых канав щебенку лопатами, вытаскивать на поверхность тяжеленные глыбы габбро-долеритов — да что там говорить, работа адова! А тут еще комары, которые так и льнут к потному телу.

Мои помощники стали хмурыми, раздражительными. О чем бы ни заходил разговор, он непременно сводился к мясу. Все чаще и чаще сыпались охотничьи истории о несметных полчищах оленей на



*

Задумывались ли вы над тем, что если полностью собрать осенний урожай грибов в лесах нашей страны, то их вес составит 5 миллионов тонн? 5 миллионов тонн!

Это значит, каждый гражданин Советского Союза смог бы двадцать дней в году прожить за счет дармового «хлеба». Подумайте только!

Но не хотят брать у нас то, что само дается в руки.

А ведь грибы любят теплоту человеческих рук, каждому «антошке» хочется, чтоб к нему прикоснулись ласковые пальцы искателя.

*

Знаете ли вы, что 250 лет назад солдаты персидского царя Дария впервые привезли из Индии «солнечных птиц»?

«В Персии всерьез поверили индийской сказке, будто солнечные птицы помогают солнцу бороться с темнотой. И когда там появились куры, царь издал указ держать петухов в каждом доме и строго-настрого запретил убивать их» (Н. Верзилин).

Около 2000 лет тому назад куры закудахтали и на Руси.

Так вот, чтоб «солнечные птицы» не улетели снова в Индию от недостатка витаминов и минеральных солей, чтоб ваши петухи кукарекали звонче, чтоб ваши куры кудахтали чаще, добавляйте им в корм... вареные грибы. От грибов несушки лучше несутся, индейки быстрей толстеют, гуси скорей жиреют, цыплятки-утятки-перепелятки растут от грибов... как грибы.

Таймыре, о жирных диких баранах в Корякии.

9 августа. Под кривыми, кручеными кустами полярной ольхи нашел дикую россыпь красно-коричневых грибков. У молоденьких на шляпке острые шпили-маковки, у стариков — глубокие выемки морщин. Настоящие ленинградские горькушки! И сок едучий, словно красный перец. А ведь до ленинградских лесов — многие тысячи километров!

Я быстро нарезал ножом два полных ведра тонких кругляшек, залил студеной водой, чтоб вон вышла вся противная горечь.

10 августа. Везет нам на растительное мясо! Возвращаясь с рудного участка, я набрал под карликовыми березами целый плащ всевозможных сыроежек: ярко-красных, фиолетово-лиловых, желтых, зеленых и пятнистых. Они ничем не отличались от сыроежек с Карельского перешейка.

Там же, на границе лиственничной тайги с горной кустарниковой тундрой, мне попалась дружная ватага белых подгруздков, довольно крупных, упитанных, а рядом я нашел семейку розовых волнушек с розовыми шерстинками по краям и коричневыми елочками-иголочками в лунках шляпок.

Сыроежки мы хорошенько очистили, содрав цветную кожицу, и приготовили из них на костре отменную похлебку с диким зеленым луком, а горькушки, волнушки и подгруздки посолили в эмалированной кастрюле, предварительно, конечно, отварив и промыв в ключевой воде.

11 августа. Никто сегодня не вспоминал о мясе. Все с аппетитом уплетали пюре из сухой картошки

и душистые солонцы. Как сели пять добрых молодцов за тесовый стол, сколоченный из жердей лиственниц, так в большой эмалированной кастрюле не осталось ни одной шляпки.

18 августа. Грибы! Грибы! Грибы! Жареные, пареные, вареные, маринованные! Грибы с кашей и вермишелью, с макаронами и галушками. Грибы в пирогах, грибы с грибами.

— Проклятый Хунгтукан! Хоть бы какой-нибудь рогатый черт сюда заглянул! — выругался горнопроходчик.

Чтоб плюнуть с досады, он приоткрыл палатку. И зашипел не своим голосом:

— Где карабины? .. Скорей! Скорей же давайте! Мясо идет!

Тут все увидели, как по травянистому склону прямо к лагерю невозмутимо ковылял черногривый молодой медведь, лет этак четырех — пяти. Заметив людей, он пригнулся и юркнул в заросли ольхи, где я всегда собирал горькушки. Как назло, карабины куда-то пропали. Пока их выуживали из-под нар, выпутывали из рулонов спальных мешков, пока доставали патроны из вьючного ящика, зверь совсем скрылся.

Наконец грянули выстрелы. Медведь вынырнул из кустов, прошмыгнул мимо — и в гору.

Я пошел его искать, иду очень медленно, внимательно всматриваюсь под каждый подозрительный бугорок. Карабин — наперевес, палец — на курке. Сердце не стучит, а колотится: «Мед-ведь... Мед-ведь...»

Поднялся к вершине, где мы обнаружили медно-никелевые руды. По-прежнему ни следов, ни зверя. Средь скал, тяжело цепляясь за шероховатые выступы, ползут клокастые тучи. Каждый



Грибы собирали издавна. Особенно высоко они ценились в Римской империи. Можно сказать, там процветал культ грибов — ни один знатный пир, ни одно торжество не обходилось без грибных блюд.

Любимым лакомством римских императоров был кесарев (цезарский) гриб, как две капли воды похожий на обычный красный мухомор, только ножка у него и пластинки не белые, а янтарно-желтые и нет на шляпке пантерных пятен.

Трюфели ценились во времена классической древности на вес золота. Плиний Старший считал их «чудом природы», Цицерон — «детьми земли», а Порфирий — «порождением богов».

Но всех римских императоров затмил изысканными дорогими грибными кушаньями знаменитый патриций Лукулл. Самые виртуозные повара Рима готовили ему царские грибы особым способом — только с помощью бамбуковых палочек, чтоб запах железных и бронзовых ножей не испортил, не отбил бы привкусом металла благородного аромата.

А трюфели пекли в глубоких золотых жаровнях. Каждую трюфелинку слегка посыпали перцем, солью, тмином, оборачивали тонкими ломтиками медвежьего, кабаньего, оленьего, верблюжьего или сайгачьего сала и пеленали в листья душистых трав. Затем, словно каштаны, клали в горячую золу.

Каждый день Лукулл тратил большие суммы на покупку грибов.

бурый камень чудится во мгле медведем. Пришлось повернуть назад к палаткам.

Вскоре в лагерь заявились остальные стрелки. Они были страшно возбуждены. Оказывается, зверь выскочил прямо на взрывника. Тот прицелился с колена, чтобы убить наверняка, но вместо выстрела раздался сухой щелчок. В спешке забыл зарядить карабин. Медведь отбежал немного, спрятался в ольховнике и стал смотреть из-за кочки на взрывника; то ли неудержимое любопытство распирало, то ли не прочь был погладить его лапой с благодарностью... за «меткость».

— Это ты, Леха? — спросил взрывник Разуваев.

— Я-а-а-а...—рявкнул медведь и, чуть не сбив охотника, галопом помчался в гору. Разуваев вскинул карабин, выстрелил вдогонку. Ему показалось, что пуля попала в цель.

Завтра непременно отправимся на поиски. Может, он тяжело ранен? А нам так нужно мясо.

20 августа. С утра погода раскапризничалась; все перемешалось — и порывы сильного ветра и настороженная тишина, и залпы холодного дождя и горячее солнце. Разуваев с биноклем забрался на старую лиственницу.

Над синей вершиной горы неподвижно застыл мохноногий канюк — а уж не разглядел ли среди бурых камней бездыханную бурую тушу?..

Весь день мы кружились по каменистой тундре, заглядывали под кусты и глыбы, под обрывы и коряжники.

— Куда же, куда же ты убежала, жирная таежная поросятинка? Как же мы будем без тебя работать, без этих проклятых высоких калорий?



ТОВАРНОЕ ГРИБОВЕДЕНИЕ

Известно ли вам, что в России с давних пор до мельчайших подробностей было разработано «товарное грибоведение», которое назубок знал каждый купец и сборщик?

Соленые грузди, например, делились на пять сортов:

1-й — «носок»: самые мелкие, с трехкопеечную монету;

2-й — «вершковые» — величиной около вершка;

3-й — «получетвертные» — с круто подвернутой «тарелкой» размером 2—3 вершка;

4-й — «шелепни» — с попову шляпу;

5-й — «ломовики», подпорченные.

Рыжики делились только на два сорта. К первому относились каргопольские «красняки» (боровые), ко второму — тверские «синяки» (еловые).

Сушеные белые грибы тоже разбивались на пять сортов. Самой ценной, вкусной и ароматной была признана «ярославская и тверская шляпка», сверху светло-бурая, снизу совершенно белая. Ко второму сорту относилась «судиловская шляпка» — более крупная, но с чуть синеватой бухтармой; к третьему — польские, серые боровики, к четвертому — «пробель», то есть не совсем старые, к пятому — большие, дряхлые желтяки.

Кроме того, учитывалось, из какого они леса. Дороже всех ценились еловые («руфель»), затем шли — березовые, и уж дешевыми считались сосновые.



А-а у-у-у нас, на Кавказе, страсть как любят острые пряности и приправы: перец черный, красный, душистый, имбирь, мускатный орех, джонджоли, каперсы, лук-резанец, зеленые ароматные травы — тархун и киндзу.

Мы кладем перечные грузди на каменные плиты пластинками вверх, посыпаем тонко молотой солью и печем на костре.

Приятные грибки, крепче горького перца!

А красные и оранжевые подмолочники мы едим прямо сырыми, разумеется, с солью.

А-а у-у-у вас как готовят грибы?

* * *

А-а у-у-у нас, под Вырицей, нашлись две великолепные семейки сросшихся опят: в одной было около сотни, а в другой, которая весила три килограмма, свыше 250 грибов.

А у вас какие диковинки приносят из леса? А-а?

* * *

А-а у-у-у нас, в Якутии, даже столетние старики охотники только ружьями разводят от удивления, увидев, как северные олени безошибочно находят зимой сморщенные, замерзшие грибы. Вот это чутье так чутье! Будь хоть метровый, хоть полутораметровый слой снега, им все нипочем: унюхают, все равно унюхают и откопают.

А-а у-у-у вас что интересного?

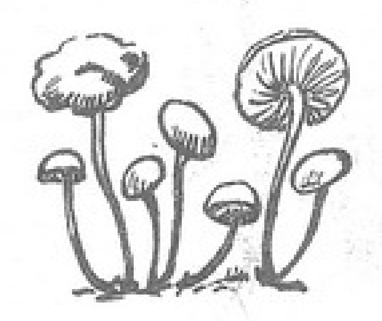
* * *

А-а у-у-у нас, в Латвии...

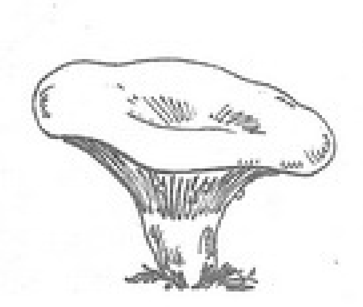
Если нужен чеснок — идут за чесночным грибом. Он маленький и тоненький, как потускневший бумажный кружок, ножка — как темно-красная шелковинка. А по запаху не уступает настоящему чесноку!

Вместо перца употребляют перечный груздь, который похож на скрипицу, но мякоть не такая жесткая, да и гармошки розоватые. Или — млечник серо-розовый. Или — моховик перечный. Он здорово напоминает мелкие козляки, только коричневый, иногда рыжеватый. Стебель тонкий, сужающийся книзу. А вкус похлеще любого перца! Эти грибы сушат, толкут и добавляют к любому блюду.

Анис для сдабривания лукового соуса вполне заменяет душистая говорушка, а хрен в студне — ложный валуй, впрочем, на наших огородах и всамделишного хрена хватает.



Чесночник



Перечный груздь



Перечный гриб

Если потребуется гвоздика для маринадов или для подливы к пожарским котлетам, собирают на лугах гвоздичный гриб, напоминающий чесночник, а попросту — луговой опенок; любители корицы могут найти коричный гриб.

Так что нам незачем ехать в заморские страны — на Молуккские острова — у нас под боком свои специи и пряности, чьи «запахи и вкусы явственно оживляют и ободряют телесные чувства здоровых и недугом одержимых».

А вы как считаете? А-а у-у-у?..

* * *

А наш Елецкий край не очень-то богат дарами леса. Негде им разгуляться: поля, пустыри, выгоны, буераки. И лишь кое-где прячутся в ложбины крохотные березовые рощицы и еще более крохотные дубовые перелески.

И все же ельчане довольно хорошо разбираются в грибах, потому что не избалованы обилием рыжиков и всяких там груздей, берут-подбирают все подряд: и свинушки, и грязнушки, и соплюшки, и навозники, и подкоровники — луговые опенки.

А-а у-у-у вас?

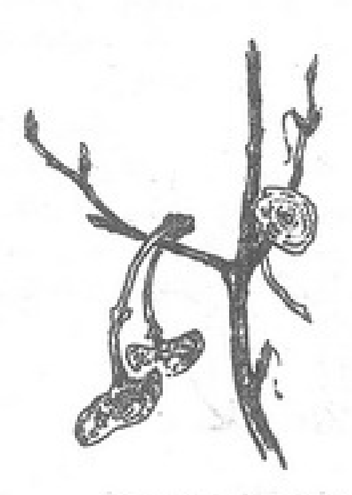
* * *

А-а у-у-у нас, в Эвенкии, грибов не едят: ни вареных, ни жареных, ни соленых. Как же эвенк посмеет положить в рот противные растения, если их едят... олени? Неужели станет человек унижаться перед какими-то рогатыми животными, разделяя с ними одну и ту же пищу?

И все-таки у нас очень интересуются грибами. Каждый день — летом и осенью — эвенки ходят по тайге, ищут



Белый гриб с погрызами белки



Белкины припасы

грибы и по ним узнают, какая будет зимою охота на белку и соболя.

Если грибов много, а белки почему-то их не сушат, — значит, где-то уродились кедровые орехи, лиственничные и еловые шишки, значит, зверьки собираются покинуть родные места. Следовательно, промысел будет малодобычливым, тяжелым, ибо не так просто обнаружить пушистый серенький комочек в густых замшелых ельниках и темных путаных кедрачах.

Если же белки запасают грибы — каждому ясно, они собираются зимовать. А будут белки — будут и соболи. Будут соболи — будет и заработок.

Ну как же эвенкам не любить грибы, если они помогают добычливо охотиться? А-а?

ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



На зорьке росистой —
гриб крепкий, душистый,
а в знойный день — как гнилой пень.

—

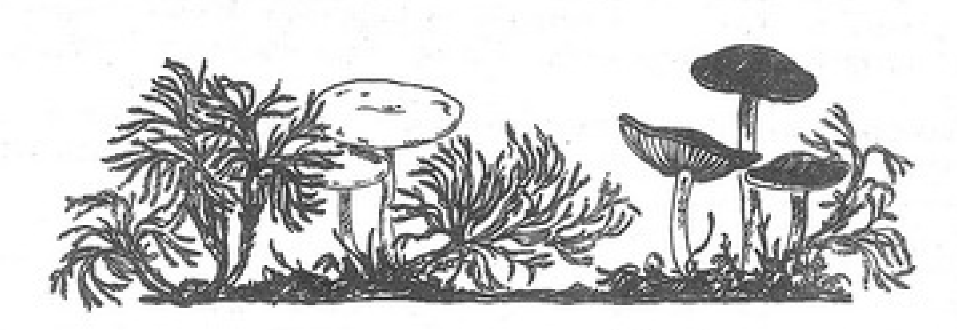
„Дары“ леса не мешают друг другу:
„антошки“ тянутся к северу,
ягоды — к югу.

—

Много комаров — готовь много коробов
(для ягод);
много мошек — готовь много лукошек
(для грибов).

—

Будет дождик — будут и грибки,
а будут грибки — будут и
кузовки.



ГРИБНАЯ ПОЛИКЛИНИКА

Грибы — источник жизни, потому что они богаты витаминами. А «вита» по-латыни — жизнь.

Биологи провели интересный опыт: одним крысам — детенышам — каждый день давали желтые лисички, а другим — обычный корм. И что же? Те, которые получали лисички, обогнали своих подруг: и крупней стали, и проворней, и задористей, и глазастей.

Оказывается, в лисичках, да и в рыжиках тоже, витамина А (ка-

ротина) — источника зоркого зрения и бойкого роста — не меньше, чем в прославленной красной морковке. Потому и яркие они, как морковка.

* * *

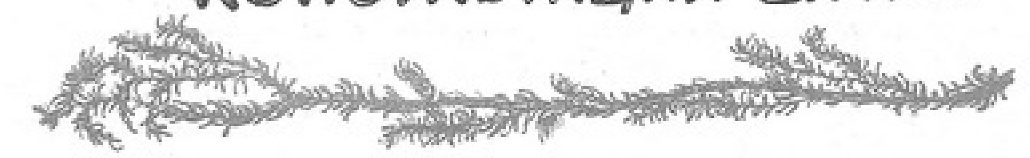
При отсутствии витамина B_1 (тиамина) возникает мучительная болезнь «бери-бери».

Когда не хватает витамина B_2 (рибофлавина), человек тоже заболевает. Помните — рибофлавина в навозниках, вешенках и особенно в болотных сыроежках куда больше, чем в прославленном зеленом шпинате и красных помидорах.

Витамин B_3 (пантотеновая кислота) управляет ростом клеток. Он содержится во многих молодых трутовиках, поэтому не проходите равнодушно мимо «языков», «подушек» и «копыт», высовывающихся из стволов деревьев.

Без витамина B_6 (пиридоксина), которого особенно много в мицелии дереворазрушающих грибов, невозможен правильный обмен органического вещества в теле человека.





О том, что грибы — пища тяжелая, знали на Руси уже в глубокой древности. Так, в старинном рукописном «Прохладном вертограде» подробно разбираются питательные свойства «губ», то есть грибов.

«Всякие губы естеством студенисты и волгостны. А кто их приемлет через меру, вредительны — и родится тяжкая и преизлишняя мокрость».

«Губы тягостны к питанию».

«Некие же губы, кто их приемлет не зная, напрасною смертию умирает».

* * *

В давние времена русские лекари умели распознавать отравления, вызванные грибами, и часто оказывали успешную помощь пострадавшим. В «Вертограде» XVII века автор-летописец рассказывает:

«Видел человека в превеликой беде от приятия грибного сырого, едва мог отдохнути и по теле [покрылся] потом студеным. Аще бы врачеве не дали ему пити сыты, в которой варена иссопова трава и душичная, едва бы могл быть исцелен».

* * *

Не объедайтесь чересчур бесплатными лесными дарами. За бесплатные излишества всегда расплачиваются здоровьем.



*

Известно ли вам ошибочное мнение, будто черные трюфели водятся только в Италии и Франции, а у нас искать их бесполезно? И в Советском Союзе сколько угодно еще не открытых «гастрономических» месторождений — особенно там, где растут дубы, буки, грабы, например, в Карпатах, на Кавказе, в Крыму, на Украине. Еще 170 лет тому назад черные трюфели (тогда их называли обжорными) копали в дубовых рощах вблизи Царского Села и Ораниенбаума. И в наше время утверждают, что их видимо-невидимо, да только редко кто умеет трюфели видеть.

Как бы вас ни соблазняли «всезнайки», не вздумайте есть грибы сырыми.

Никогда не ешьте грибов перезрелых, дряблых, червивых. Можно отравиться даже боровиками, если они слишком перестарели, заплесневели.

Свежие грибы да и вареные ни в коем случае нельзя хранить: в них появляются смертельно опасные вещества. Дело в том, что некоторые грибные белки разлагаются не только при гниении под воздействием бактерий, но и просто от старости — сами по себе. При этом накапливается путресцин ($C_{14}H_{22}N_2$), как в гниющей рыбе или мясе.

Приятное исключение составляют только трюфели, которые можно держать до двух месяцев в подвалах, как обычные овощи, и они не гниют, не киснут, не меняют своих питательных и ароматных качеств. Надо только класть их рядами в плетеные корзины на толстую перину из сухого мха.

Лист девятый



БЕЛИЧЬИ ХЛОПОТЫ



МОИ СТОРОЖА

Синие сумерки синим туманом прятались в ложбины. Восток накалялся оранжевым огнем, как пихтовые поленья в костре.

Я шел сперва по глинистой дороге, которая петляла между полями, затем свернул на лесную тропинку. Все дальше и дальше в чащобу уводила меня тропинка. И вот она растеклась едва приметными зелеными ручейками. Я свернул направо. У двух старых елей остановился. В густых колючих лапах прятались мои потайные сторожа. Каждое утро я разрывал тонкие шелковистые сети, натянутые между елями, и они с удивительным упрямством плели их вновь. И сейчас над лесной тропинкой-невидимкой висели лучистые круги сетей-ловушек, унизанные шариками росы.

— Здравствуйте, мои милые, неугомонные паучки-мужички! Спасибо вам за верную службу! Теперь-то я знаю: никто из грибников не пришел в сосновый бор раньше меня, не распугал птиц, не разогнал зверей.

ХЛОПОТУШКА-ЗАПАСУШКА

Маленькая рыжая белочка выпрыгнула из дупла и, усевшись на самую вершину елки, лапами протерла глаза. Густой белесый туман лениво колыхался средь деревьев. Серебристые капельки росы бисером нанизывались на траву, на зеленую хвою, на беличий пушистый хвост.

Рыжуля умылась, причесалась. И заскользила по стволу крутыми спиралями, звонко, рассыпчато цурюкая. Спустилась, схватила зубами еловую шишку, попрыгала к березе, под которой я лежал. Передние лапки у нее короче задних, потому она будто качалась на волнах.

По пути ей встретился подосиновик. Белка с разгону вскочила на шляпку и уселась верхом. Отломила кусок. Понравилось. Отломила еще. До чего же вкусно!

Я щелкнул ФЭДом. Она даже кисточками не повела, так увлеклась ароматной мякотью.

Рыжая белочка сидела на красном подосиновике, закинув между ушами черный хвост. Сидела и ела гриб. Как в сказке!

С фырканьем пронеслись тетерева. Белка спрыгнула на землю, подбежала к пеньку, торопливо что-то сорвала, сунула в рот, взлетела на куст. Опять подбежала к пеньку. И опять что-то сорвала. Интересно — что?

Рыжуля носилась по лесу, только хвост мелькал средь вереска. А я лежал на холодной росистой траве, боясь пошевельнуться, чтоб не спугнуть зверька.

Раздались человечьи голоса. Шустрая хлопотушка куда-то спряталась. Я покинул свое неудобное мокрое укрытие и подошел к кусту.

Батюшки мои! На сухих прутьях были нанизаны свеженькие шляпки опят. Некоторые кружки она засунула в развилки ветвей и под задирины сосновой коры.

Маленькая рыжая белочка готовилась к большой белой зиме.

Люди давно научились подражать белкам. И белкам, и барсукам, и лосям.

ПОДРАЖАНИЕ ЛОСЯМ

Рогатые хмурые отшельники непролазных чащоб специально выбираются из своих болотистых глухоманей на привольные сосновые беломшаники, чтоб полакомиться боровиками.

Знатоки уверяют, что у лосей губа не дура. Очень вкусна и ароматна сладковатая мякоть боровика.

ПОДРАЖАНИЕ БЕЛКАМ

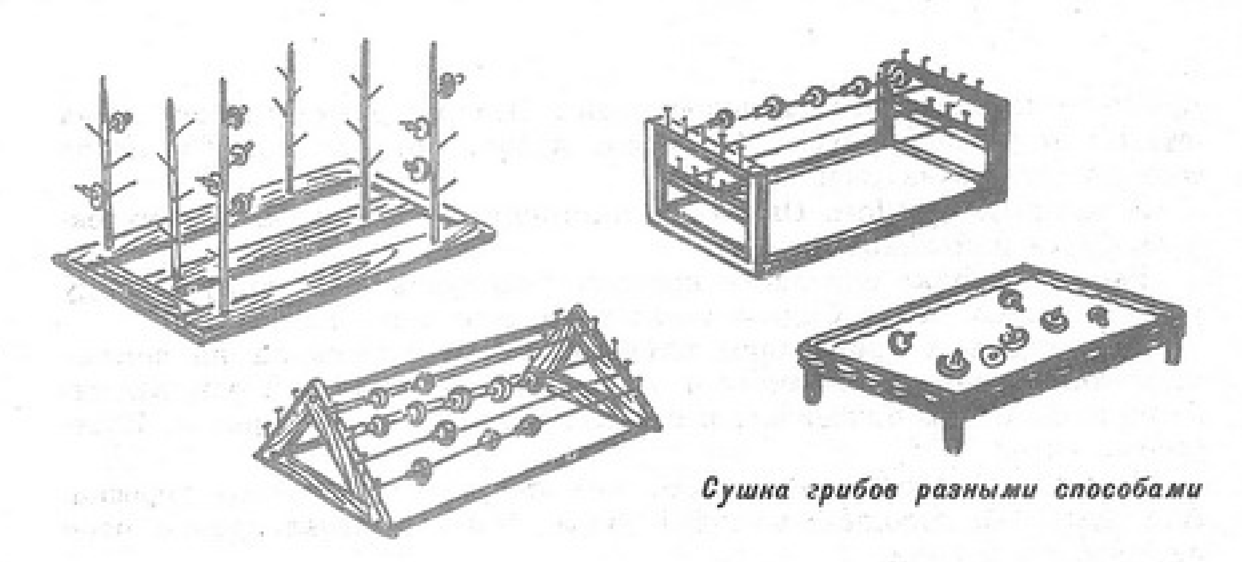
Если вы проводите лето на сенокосе или в рыболовной артели, или в палаточном пионерском лагере вдали от всяких печек-духовок, не очень-то огорчайтесь, что останетесь на зиму без грибов. Облюбуйте себе одинокий куст и надевайте «ваньки-встаньки» на тонкие раскидистые ветки, как делают белки.

Но лучше всего накалывать грибы на гладкие блестящие прутья лозины, которые втыкают прямо в землю посредине солнечной поляны. Можно составлять из них пирамиды, шалаши, чумы.

Еще лучше захватить с собой суровые нитки и толстую иглу. Грибы нанизывают осторожно, не слишком плотно. «Ожерелья» подвешиваются на деревья и колья палатки — разумеется, когда погода хорошая. В дождь их снимают, иначе они раскиснут, раздрябнут.

Деревенским жителям не страшны ни ливни, ни туманы. К их услугам — жаркие русские печки.

И в печках дары природы удобнее всего сушить по-беличьи, то есть надетыми на прутья, спицы, шомполы, шпагат. Прутья веером втыкают в дырчатые доски или миски, наполненные песком, и заго-



Сушка грибов разными способами

няют грибные «ежики» прямо на горячий под. При этом трубу немного открывают, а под заслонку кладут камень, чтобы скорее улетучивалась грибная влага.

Когда от боровиков, подберезовиков и подосиновиков начнут ломиться корзины, сделайте специальные стояки — треугольные, прямоугольные или обычные крестовидные козлы. И «заготпроизводительность» возрастет в десятки раз.

Если же надоест возиться со стояками, вспомните про скромных подземных обитателей наших лесов, про барсуков: они тоже сушат растительное «мясо», но только по иной методике, чем белки.

ПОДРАЖАНИЕ БАРСУКАМ

Барсуки не накалывают грибы на кончики веток, а щедро рассыпают на широкие пни, на чистые стволы поваленных деревьев, словно устраивают в лесу юбилейную микологическую выставку.

Ученики барсуков берут железные, цинковые или фанерные листы, стелют на них свежую пшеничную или ржаную солому (иначе грибы подгорят, прилипнут) и аккуратно, чтоб не соприкасались друг с дружкой, кладут колпаки вниз. Можно грибы класть на решета или на проволочные сетки, располагая их этажами.



Сушилка для грибов

Горожане сушат в духовках газовых плит. Только обязательно покрывают сковородки, подносы и противни тонкими лучинами, чтобы грибы не прижарились.

ПОДРАЖАНИЕ КАБАНАМ

Дикие свиньи грибов не заготовляют, предпочитают есть свеженькими. Но трапезничают они по-своему, не то что

северные олени, которые, например, заглатывают маслята со смаком, целиком, как будто устриц. Только лимонным соком не поливают.

Кабаны же смешивают благодатные дары природы с грязью, давят клыками, топчут копытами.

...Некоторые хозяйки перед сушкой тоже кромсают, режут, крошат грибы на мелкие кусочки. И вместо красивых «кувшинчиков» у них получается невзрачная темная капуста, которая, кстати говоря, очень быстро теряет свой первозданный аромат и вкусовые качества.

Когда-нибудь люди научатся высушивать боровики с таким искусством, чтоб они не сморщивались, не утрачивали живой формы и естественного цвета. Из этих лесных сокровищ будут делать душистые ожерелья.

ПОДРАЖАНИЕ МЕДВЕДЯМ

Бурые медведи, рассказывают бывалые охотники, не жалуют грибы своим медвежьим вниманием. Разве что иной раз выкрутят понравившийся боровик, сломают желтую сыроежку или выкопают трюфель. А так — предпочитают зрелые ягодки: малину, землянику, чернику, голубику, рябину. Да еще орехи с желудями. Не выпустят и бурундука, коль попадется в когти.

Давно подглядывали хитроумные охотники за медведями и стали квасить продукты про запасец: рыбу всякую, капусту, огурцы, ну и, само собой разумеется, грибы. Только по-своему, по-людски квасить — с солью да с приправами.

Все пластинчатые грибы с едким соком (грузди, волнушки, подгруздки, горькушки, некоторые сыроежки) сперва двое суток отмачивают, меняя воду, затем укладывают в деревянные кадушки и бочонки, в эмалированные бачки и ведра, в большие стеклянные банки-бутылки или в глазуревые глиняные сосуды. Укладывают шляпками вниз, тонкими слоями (по пять сантиметров) и посыпают крупной зернистой солью.

На килограмм грибов берут 50 граммов соли. Пряности и специи добавляют по собственному вкусу. Посудины плотно закрывают деревянными кружками, на которые водружают тяжелые валун-камни (только не кирпичи — от них песку потом не оберетесь, и не известняки, они легко растворяются, и боже упаси от всяких железных и прочих болванок или чушек). Через месяц-полтора можно снимать пробу.

МИКОЛОГИ ПРЕВРАЩАЮТСЯ В ГЕОЛОГОВ

До сих пор гривоварни и консервные заводы строились в тех местах, где население давным-давно занимается лесными промыслами.

А как же быть с дикой тундрой? Ведь она тоже усердно предлагает богатые подарки.

Один путешественник заявил на весь мир: «Лично мне нигде не приходилось видеть такого огромного количества боровиков и особенно подосиновиков, как в тундровых формациях Хибин».

Как же быть с глухими груздевыми дебрями на севере европейской части СССР? С великой сибирской тайгой, которая от Уральского хребта до самого Тихого океана пропиталась густым грибным духом? С рыжиковыми горами? С трюфелевыми и шампиньонными степями? Со сморчковыми пустынями?

К сожалению, почти все «дары» природы там пока пропадают: некому, кроме зверей, собирать.

Наши микологи решили создать подробные карты грибовищ, то есть месторождений грибов, для всех уголков Советского Союза. Чтоб каждому было ясно, где и какие грибы растут, сколько их можно заготовить, куда и в какое время посылать экспедиции сборщиков.

Ведь если геологи не разведают месторождение полезных ископаемых, не подсчитают количество руды, угля, газа или нефти, то кто же станет посылать туда горняков строить на пустом месте шахты, карьеры, вышки?!

Точно так же если микологи не подсчитают количество рыжиков, груздей, маслят, подберезовиков, подосиновиков, белых и всех остальных сокровищ леса, то кто же рискнет строить на пустом месте сушильни и грибопосолочные фабрики?

Вот почему микологи превращаются в геологов: упорно ищут микологические месторождения, наносят их на карты, разведывают запасы полезных продуктов.

КАК РАЗВЕДЫВАЮТ ГРИБНЫЕ МЕСТОРОЖДЕНИЯ

Микологам куда труднее работать, чем геологам. Пласты угля, например, всегда остаются на месте, а вот грибы то появляются, то исчезают.

Если попадешь в иную тайгу удачно, глаза сами зажмурятся от яркости оранжевых тюбетеек подосиновиков, а замешкаешься на неделю-вторую — один седой олений мох останется. Попробуй догадайся, что здесь скрывается богатое грибовище. Геолог может сделать химический анализ почвы и легко узнать, что под ним залегает, скажем, кобальт или медь. А миколог хоть накопает полную сумку нитей мицелия, все равно, пока не увидит живого «портрета», не определит по «корешкам» «вершка», то есть по грибнице ее плод. Не дошла еще наука до этого.

Как же все-таки микологи разведывают свои потаенные месторождения?

Во-первых, замеряют площадь грибовища.

Во-вторых, строго учитывают, сколько дает один гектар леса груздей, боровиков, волнушек, — в общем, всех промысловых грибов — пищевых, медицинских и технических. С этой целью ровно через сутки они обходят опытные делянки, огражденные яркими флажками, и собирают урожай, который затем взвешивают. И так — пока хрустнет морозец.

Умножив площадь грибовища на выход продукции с гектара, получают общий запас кочующей растительной «руды», которую может дать месторождение.

ПРИМЕРНЫЕ ЗАПАСЫ ГРИБОВ В СССР

Главные грибные республики	*Площадь леса в тысячах гектаров*	*Количество грибов в тысячах тонн*
РСФСР	640 093,5	3 200,47
Украина	7 285,0	36,42
Белоруссия	6 480,6	32,40
Латвия	2 088,5	10,45
Литва	1 479,1	7,39
Эстония	1 248,6	6,24
Всего по СССР:	658 675,3	3 293,37

Итак, по предварительным подсчетам в Советском Союзе сосредоточено 3 293 370 тонн грибов (без червивых), а всего — около пяти миллионов тонн!

КАРТЫ ГРИБНЫХ МЕСТОРОЖДЕНИЙ

Микологи составляют свои карты с такой же любовью, как художники рисуют картины. Они обводят яркой блестящей тушью контуры месторождений — и получаются красивые узорчатые кружева. Каждый гриб они показывают своим, грибным цветом: рыжики — оранжевым, маслята — желтым, волнушки — розовым, строчки — серым, подберезовики — оливковым, боровики — каштановым, подосиновики — красным, как киноварь.

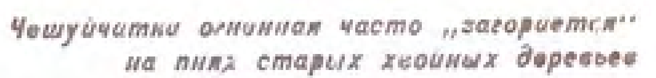
Видите, месторождения на карте запестрели, будто в лесу. А как же быть с груздями и подгруздками? Ведь окраска у них разная. У главного, настоящего груздя — белая, но кто же различит белую тушь на белой бумаге? Не беда, все соленые грузди голубеют, все грузди только солят — значит, так тому и быть: пускай за ними закрепится «соленый», голубой цвет.

Ну, а как показывать на плане сыроежки, опенки, дождевики, шампиньоны? Тут уж полное раздолье для фантазии юных микологов.

Можно составлять грибные карты и по-другому.

Разбивают месторождения на три группы, как обычно делают геологи: на мелкие, средние и крупные. В центре контура каждого грибовища рисуют условный знак: большой, маленький или средних размеров. И все становится понятным. Если, например, вы увидели на овальном участке карты большой оранжевый рыжик, значит, в лесу найдено богатое рыжиковое месторождение, форма которого в плане овальная.





Чешуйчатка огненная часто „загорается" на пнях старых хвойных деревьев



Обитатель хвойных лесов — паутинник



Гриб на свет родился!



Луговые опята-плясуны водят в траве хороводы



Отважные рыцари — лесные опята — „атакуют" старый пень



Белые шляпки шампиньонов можно увидеть и в городе: на бульварах, в парках и садах

Осторожно!
Не прикасаться!
Лесная смерть —
бледная поганка,
коварная
отравительница



Кто-то из
обитателей леса
не побоялся
изгрызть шляпку
красного мухомора



Весной из-под старой листвы
вместе с первыми ландышами пробиваются
столбики конических сморчков



Греются на солнышке весеннем
сморщенные сморчки-старички



Шапочка сморчковая —
тоже весенний гриб







Эти нежные тонюсенькие грибочки-парашютики, спрятавшиеся в траве, - мицены

Таинственный предморозный народец-морозолюб в ленинградском сквере, как его величают — я так и не узнал





Ненасытный пожиратель деревьев — серно-желтый трутовик



Усевшись на пни и стволы лиственничных деревьев, этот гриб терпеливо дожидается морозов. Потому и прозвали его зимним опенком

Вам не попадалось такое диво? Это тоже гриб — ризина вздутая



Мутинус собачий запахом привлекает мух — разносчиц спор

ТАК НЕПРЕМЕННО БУДЕТ!

Итак, микологи составили подробные карты грибных месторождений для всех районов Советского Союза. Зимой в каждом городе и крупном поселке они создали штабы зеленых экспедиций, куда записали не только взрослых, но и всех школьников, которые решили посвятить каникулы далеким неведомым путешествиям. Всю территорию нашей страны микологи поделили на разные промысловые зоны: тундровые, лесотундровые, таежные, горные, степные, пустынные. Любой желающий может отправиться на Дальний Восток или в Карпаты, в Таймырскую тундру или в пустыни Казахстана, в Саянские горы или в степи Западной Сибири.

Наступила весна, и над всеми зонами Советского Союза стали порхать микологические вертолеты-разведчики.

Вот штурманы передали в главный штаб экстренную радиограмму: в бахтинской тайге дружно полезли из-под белого мха красные подосиновики. И в тот же день на берег пустынной сибирской реки Бахты опустился зеленый десант. Не прошло и часа, как вырос палаточный городок. На дно реки поставили кочевую гидростанцию, которая сразу же дала ток для автоматических машин-сушилок, машин-солилок, машин, производящих маринады, концентраты, порошки, соусы и всевозможные консервы. Тем временем рыбаки-удильщики наловили на мушки-обманки толстых фиолетовых хариусов, а спиннингисты добыли под порогами двух огромных, килограммов по двадцать, пятнисто-сизых, с малиновыми хвостами лобанов — тайменей. Все попросили повара, чтоб он не включал электроплиту, а готовил пищу только на костре — в пламени из душистого, дымного валежника.

В честь открытия грибного полевого сезона над палаточным городком подняли зеленое шелковое знамя с красным мухомором посредине; а потом устроили пир — ели благоухающую ольховым дымком уху из хариусов, печенные на рябиновых вертелах боковины тайменей, жаренные на пылающих углях бахтинские подосиновики.

А утром, как только затарахтели таежные петухи-кедровики, все проснулись, выкупались в студеных струях горной реки, позавтракали покрепче, посытнее. Командир зеленого десанта каждому выдал карту, на которой наметил маршруты, противокомариный шлем, с маленьким, как пуговица, мощным радиопередатчиком, чтоб не заблудиться, часы с предсказателями погоды и компасом, газовые и шумовые пистолеты для отпугивания медведей, волков, рысей, росомах, если они будут слишком надоедать любопытством. Каждый повесил за спину вместительный кузов, плетенный из пареной бересты, а в руки взял ильмовую малышку-корзиночку. Не забыли также котелки для чая, фоторужье, киноаппараты. И все, словно геологи, разбрелись по тайге группами в два человека. Если один оступится в колоднике, подвернет ногу, ушибется — да мало ли что может случиться, — второй в беде не бросит.

К полудню искатели вернулись с богатой добычей, и машины бесшумно, как будто их вовсе и не было, включились перерабатывать грибы.

ПОМОЖЕМ МИКОЛОГАМ

Мы немножко размечтались. Но так будет, непременно будет! И скоро! А пока надо освоить хотя бы те грибные месторождения, которые лежат под боком — вблизи сел, деревень, хуторов. Они еще не все открыты, не все нанесены на карту. Грибников в нашей стране — миллионы, а микологов — единицы. Так поможем же ученым!

Школьники всегда идут впереди.

Красные следопыты изучают археологию, древнюю и современную историю края, разыскивают героев революции и Отечественной войны.

«Волшебные сказочники» записывают народные сказки, легенды, предания, песни, частушки, загадки, пословицы и поговорки.

Юные рудознатцы помогают геологам искать месторождения полезных ископаемых.

«Голубые маски» охраняют от летней засухи, зимних заморов и злостных браконьеров «живое серебро» рек, озер, прудов.

Зеленые патрули всегда приходят на помощь деревьям, зверям, птицам.

И только одни грибы остались беспризорными, брошены школьниками на произвол судьбы. А ведь ребята могут оказать неоценимую услугу микологам при составлении карт грибных месторождений. Надо только снять у лесников точные копии лесных планов, которые разбиты просеками на правильные сети с пронумерованными кварталами. Надо расспросить всех жителей, сколько они собрали за сезон тех или иных грибов с каждого квартала, и цифры нанести на план. И так повторять расспросы несколько лет подряд — ведь урожаи грибов бывают непостоянные.

Надо самому наметить в глухой чащобе, куда редко заходят искатели, три-четыре потайных участка по 0,25 гектара и через каждые двое суток снимать с них все съедобные грибы подряд, а потом взвешивать. Один в поле не воин, а в лесу — тем более. Поэтому лучше всего в каждом селе создать отряды юных микологов, а в школе — штаб микологов. Зимой необходимо свести наблюдения на общий план местности, откуда ребята ходят в школу. А потом, через несколько лет, надо обязательно собраться на слет микологов района и составить единую карту грибных месторождений для всей округи. Самое первое полотно карты надо подарить краеведческому музею.

Только не забудьте, пожалуйста, написать над картой название района и области, масштаб съемки и обязательно фамилии ребят, которые принимали участие во всей этой большой и важной научной работе, а внизу непременно начертите условные обозначения.

ЗАПОЗДАЛОЕ ПОДРАЖАНИЕ ПЧЕЛАМ

К зимующим сонным пчелам в дикие дупла и теплые ульи, рассказывают бывалые пасечники, иногда забираются мыши, землеройки и прочие мелкие грызуны, чтобы полакомиться медом, воском,

а также самими хозяевами. Сильная, дружная семья убивает наглых воришек на месте преступления. Чтобы труп не разлагался и не погубил рой, насекомые плотно обволакивают его воском, замуровывают, консервируют навечно.

Люди давно знали об этом и тоже научились консервировать ягоды, фрукты, овощи и особенно деликатные, скоропортящиеся продукты — такие, как мясо, рыбу, ну и, конечно, грибы.

Консервирование изобрел в XIX веке талантливейший повар Никола Франсуа Аппер. Он заполнил жестяные и стеклянные банки всякими вареными ягодами, жареным мясом, тушеной рыбой, не забыл также и про шампиньоны, трюфели, боровики — долго кипятил и все это тщательнейшим образом запаял, залил сосновой смолой, замуровал пчелиным воском.

Через восемь месяцев, завязав платком нос, чтоб не шибануло тухлым духом, с замиранием сердца открыл первые в мире консервы. Потянул воздух — и не поверил собственному носу. Все продукты благоухали приятным густым ароматом. Шампиньоны — как будто только вчера были изжарены в сливочном масле, и трюфели, испеченные давным-давно в жаровне, тоже выглядели превосходно, даже лучше, чем прежде, потому что насквозь пропитались белым вином.

В те годы Наполеон Бонапарт пытался завоевать весь мир, и французская армия, которая испытывала острую нужду в непортящихся продуктах, сразу же взяла открытие повара на боевое вооружение. Аппера наградили медалями, орденами, большой правительственной премией, удостоили почетного звания «Благодетель Человечества». Он заслужил такой почет.

Главное условие при консервировании — в банку ни в коем случае не должны попасть бактерии ботулинус. Они выделяют смертельный яд. Поэтому растительные продукты самым тщательным образом промывают, а всю тару — банки, крышки, прокладки кипятят на слабом огне не менее пятнадцати минут.

Для консервирования берут лишь молоденькие крепыши: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, рыжики, опята, лисички, шампиньоны. Лучше всего — цельные, чтоб долгой, нудной зимой можно было всласть полюбоваться ими, вспомнить пленительные лесные походы, заново пережить необыкновенные встречи и происшествия.

Грибы отваривают в кипящем соленом растворе (20 граммов соли и 0,5 грамма лимонной кислоты на 1 литр воды), затем, не остужая, вместе с рассолом помещают в нагретые стеклянные банки, которые плотно закрывают жестяными крышками — кружками, ставят в кастрюлю на деревянную решетку, заливают водой до уровня плечиков и пастеризуют, то есть кипятят минут 20—30 в плотно закрытой посудине. Не сдвигая кружков, быстро закатывают банки специальной машинкой.

На литровую банку идет 700 граммов грибов и 300 граммов отвара.

Можно сделать консервы «лесная икра», приготовленные из разваренных, сильно измельченных грибов с добавлением томата-пюре, муки, соли, специй и растительного масла.



Перед сушкой грибы не моют, а лишь очищают от земли, хвои, листьев и провяливают; у боровиков «корешки» отделяют от шляпок, дождевики и трюфели крошат «лапшой», а все остальные трубчатые «дары» разрезают на четвертушки.

Сушеные боровики очень гигроскопичны: впитывают влагу, запахи селедки, мыла, горчицы. Их необходимо хранить отдельно от всех пахучих продуктов. Кроме того, в них могут заводиться личинки моли, способные уничтожить любые запасы.



Таежные незабудки

(Из дневника)

В 1968 году геологическая судьба забросила меня на озеро Дюпкун, в верховье реки Курейки. Мы работали на оленях. Каюром у нас был старик Ануфрич, эвенк.

Там, в дикой тайге, мне посчастливилось раскрыть маленькую тайну забавной птицы кукши.

7 августа. Идем в горы. На пути нашего аргиша протянулась серьезная преграда — река Тесная. Узкие обрывистые берега, ревущие пороги, водопады, скопище скользких валунов, через которые бурливо перекатывались белопенистые гряды. Течение сбивало с ног людей, опрокидывало оленей. В поисках брода пришлось сделать порядочный крюк и забраться в самое верховье реки, где русло расширялось в спокойные глубокие плесы.

8 августа. Из шести сухих пористых бревен лиственницы сделали плот, поперек реки протянули капроновый фал и стали пере-

правляться на тот берег. Когда перевезли все вещи, каюры цепочкой связали оленей и потащили их в воду. Животные сперва артачились, но потом поплыли сами.

И вот наконец аргиш подготовлен к походу. Начальник партии поставил всем точку на карте, где в двенадцати километрах от переправы предстояло разбить лагерь. Я попросил разрешение идти «своей дорогой», чтоб по пути насобирать к ужину грибов.

Мрачная лиственничная тайга. Деревья заскорузлые, скорченные, с серыми корявыми сушинами и черными лохматыми космами лишайника.

И вдруг стало светло, солнечно. Как будто попал в иной мир. Передо мной раскинулись белые холмы, покрытые оленьим мохом и березовыми рощами. Среди пепельно-седого ягеля яркими оранжевыми фонариками горели подосиновики, или, как их называют геологи, красные полярные грибы, полярники.

Я сперва собирал полярники целиком, а потом понял, что можно наполнить рубашку одними шляпками. И вздутые, суховатые ножки стал выкидывать прочь.

Неожиданно к тому месту, где я отбивал «красным шапочкам» низкие земные поклоны, подлетела какая-то птица, схватила пенек подосиновика, сунула его в развилку березовых суков и, придерживая когтями, отодрала клювом длинную ленту. Она спрятала ее между закраинами коры, снова отодрала от пенька волокнистый шнур и насадила на острый торчок. Потом подлетела ко мне и чуть ли не из-под рук вырвала пестик полярника. Я оторопел. Это была кукша, неподражаемая в своей бесцеремонной наглости.

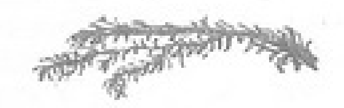
Я видел в бинокль, как она развешивала на сучках тонкие дольки грибов, совала их в трещины, прятала между берестинками. При этом спиралями кружилась по дереву, повисала вниз головой, точно попугай, и тихонько верещала, захлебываясь от восторга.

Я смотрел на проделки неугомонной вертушки и даже не обратил внимания на сигнальные зеленые ракеты, которыми геологи звали меня в лагерь.

Вот это да! Птица заготовляла таежные «дары» впрок! Сушила их! Подумать только — не белка, не барсук, не бурундук, а всего-навсего лишь птица — родная сестра обыкновенных ворон. Кто мог ожидать от ее маленькой головы такой большой хозяйственной премудрости?!

Колпаки кукшу не интересовали. Они ломались на толстые куски и, вероятно, быстро портились, загнивали, а ножки легко расщеплялись на суховатые нити.

Так я просидел на белых холмах до голубых сумерек. Мы добросовестно поделили между собой подарки тайги: я брал «вершки», кукша — «корешки». И все остались довольны. Особенно геологи, которые устроили полночный грибной пир.





А-а у-у-у нас, в ковыльных степях Казахстана, тоже растут дождевики, шампиньоны, луговые опенки.

И еще у нас можно найти белые зонтики. Они почти такие же по форме, как и пестрые зонтики, но обладают необыкновенной стойкостью, выносливостью, живучестью, какой, пожалуй, не отличается ни один пластинчатый гриб в нашей стране. Едва «заглянет» в жаркие, пыльные степи редкостный, желанный гость — дождь, как белые зонтики мгновенно выныривают из-под желтой, сухой травы, словно зверюшки. Но, не успев развернуться, сразу же засыхают под палящими лучами солнца — одна хрупкая кожица на тонкой ножке-стопылочке от них остается. Проходит месяц — другой, опять ветер принесет дождик, и пленка-кожица вдруг начинает раздуваться от влаги, точно резиновая, — и вот уж распустился, раскрылся во всю ширь красивый зонтик. И так он может умирать и оживать несколько раз подряд, пока не посеет все свои споры. Не правда ли, удивительно?!

И еще у нас, в ковыльных степях Казахстана, растут необыкновенные трутовики. Да, да, настоящие трутовики! Вы что думаете, эти хищники живут только в лесу и на деревьях? У нас они умудряются высасывать живые соки из тонких, длинных соломинок диких злаков. Чтоб не упасть (а ветры по степям гуляют ой какие!), они стараются присосаться поближе к корням и стоят себе на тонкой ножке твердехонько — ну точь-в-точь лисички, только с трубочками да иного цвета.

А у вас какие интересные грибы встречаются?

* * *

А-а у-у-у нас, в Брянских лесах, неоценимую услугу грибоварам оказывают пионерские дружины. Все школы включаются в «грибные походы», весело соревнуются за получение лесного зеленого знамени с красным мухомором посредине. Самых старательных награждают похвальными грамотами и бесплатными путевками в «Артек». Во всех наших лесных деревушках висят яркие плакаты:

„Девочки и мальчики!

Пусть каждый из вас соберет и сдаст на заготовительный пункт хотя бы по 50 килограммов диких плодов, ягод, грибов или лекарственных растений. Это будет большой вклад в народное хозяйство нашей страны!"

А вы чем помогаете стране? А-а?

* * *

А-а у-у-у нас осенью 1969 года вернулась в Петрозаводск лесная экспедиция, которая участвовала в выполнении международной программы по изучению биологической продуктивности земного шара. Подсчитывалось все, что может быть полезно человеку, в том числе запасы ягод и грибов.

Между прочим, экспедиция установила, что в Карелии собирают всего лишь пять, от силы двенадцать видов грибов: белый, подберезовик, масленок, подосиновик, волнушку, груздь настоящий, лисички, рыжики и серушку. А все остальные «продукты леса» называют «собачниками».

В течение пяти лет петрозаводскому филиалу Академии наук предстоит обследовать леса Карелии, Коми АССР, Архангельской и Мурманской областей.

* * *

А-а у-у-у! А у нас, в Коми АССР, так любят грибы собирать, что даже устраивают специальные конкурсы.

* * *

А-а у-у-у нас, в Западной Сибири, водятся точно такие же грибы, как и в северной половине европейской части СССР. Но никто пока ими не интересуется. А надо построить грибоварни, нужно заинтересовать и научить население, особенно школьников, студентов и пионеров, собирать лесные дары.

Наши сибирские ребята с удовольствием проводили бы каникулы в лесных грибозаготовительных лагерях. Ведь Западная Сибирь богата не только нефтяными месторождениями. Западная Сибирь безмерно богата и лесным «мясом». За ним не надо ухаживать. Оно растет само. Только успевай наклоняться.



Все сушеные грибы, сколько их ни отмачивай — хоть в кипящей воде, хоть в холодном молоке, хоть в лимонном соке, все равно отличаются от свежих. Сушеные лисички резинисты, сушеные боровики, подосиновики и подберезовики не обладают той нежностью и мягкостью, как только что принесенные из леса. Сушеные опенки и шампиньоны тоже уступают свежим. И лишь один гриб в мире, а именно — черные древесные ушки — не меняется ни зимой, ни летом.


Древесные ушки

При высокой температуре они превращаются в скорченные, свернувшиеся корочки, очень тонкие и некрасивые. Но стоит эти корочки опустить на ночь в теплую воду, как они разбухают и становятся такими же вкусными, нежными, ароматными грибами, будто их только что сорвали. За эти качества древесные ушки в большом почете у корейцев. Растут они предпочтительнее всего на сухих стволах дубов, реже поселяются на пнях ильмов. Гриб очень похож на человечьи уши, только покрыт густой «шерстью» да цвет темно-бурый. В молодости «уши» студенисты, а в старости — хрящеваты. В дальневосточной тайге их можно заготовлять сотнями тонн. Русских старожилов, как и всех корейцев, за уши не оттянешь от жареных «ушек».

Некоторых смущает слишком черный цвет сушеных грибов. Но ведь и паюсная икра тоже черная.

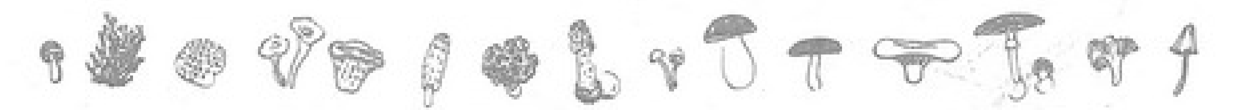
Молча выставили мохнатые «уши» деревья дальневосточной тайги. И слушают, слушают — когда же люди научатся брать у природы все ее дары?

* * *

Чтобы запастись на зиму трюфелями, французы варят их в свином сале, перекладывают в стеклянные банки и заливают тем же салом. Посуда герметически закупоривается. Грибы не теряют вкусовых качеств до двух лет.

Итальянцы же варят трюфели в белом вине, а заливают оливковым маслом. Но так они сохраняются лишь до года.

ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



Начнется дождик редкий — готовь кузов крепкий.

—

Первый рыжик найдешь — сей рожь.

—

Запахнут чесноком луговые опята — „добычу" от ливня надо прятать.

—

На то и хмель, чтоб по дубам виться; на то и дубовики, чтобы в дубах заблудиться.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЯТЛА



Шляпочные грибы — кровные родственники папоротников, хвощей, мхов, лишайников, водорослей, но по составу и строению клетчатки все-таки приближаются к животным. Они содержат белок — фунгин, напоминающий хитин, из которого построены панцири крабов, раков и надкрылья всяких жуков. Кроме того, вырабатывают крахмал — гликоген, обнаруженный лишь в печени животных. И (вот уж совсем удивительно!) синтезируют аммиак... в мочевину, чего не делают растения. Дождевики, например, эту мочевину откладывают в копилку, а шампиньоны удаляют прочь, как ненужные продукты обмена.

К сожалению, грибные белки усваиваются человеческим огранизмом значительно хуже, чем белки из мяса, так как пропитаны труднорастворимым хитином. Но не хуже, чем из гороха, капусты и ржаного хлеба, которые тоже насыщены неперевaримой «пустой» клетчаткой.

В грибах обнаружено до 1% прекрасно впитывающихся кровью целебных жировых веществ — липоид и фосфатид. В картофеле же, например, и в свекле жиры совсем отсутствуют.

Кроме того, в грибах, как и в мясе, есть холестерин.

В то же время грибы приближаются и к овощам. Во-первых, они на 90% состоят из воды и жидких продуктов: во-вторых, кальция и

железа в них в два-три раза больше, чем в мясе, примерно столько же, сколько в картофеле и капусте.

По количеству минеральных веществ грибы сходны с фруктами, по содержанию фосфора — с рыбой. В груздях и боровиках, как и в винограде, обнаружен виноградный сахар.

Несмотря на то, что «дары» леса перевариваются трудно и неполно, они все же являются прекрасной, полноценной пищей.

Однако врачи не советуют есть грибы тем, у кого болят почки, печень и желудок.

* * *

100 граммов пантерных мухоморов содержат 0,24 миллиграмма мышьяка — дозу, вполне достаточную, чтобы убить перед пломбированием болящий нерв зуба.

100 граммов свежих трюфелей содержат 0,023 миллиграмма йода, от недостатка которого дутым зобом вздувается щитовидная железа, то есть возникает базедова болезнь.

По количеству цинка все опасные грибы, но особенно пятнистые красные мухоморы, приближаются к змеиному яду. Не потому ли они «кусаются», как гадюки?

В золе многих болетов обнаружен литий и марганец, в лисичках — кобальт и никель.

Больше всего меди накапливают дождевики.

* * *

Во многих грибах присутствуют органические кислоты — винная, уксусная и муравьиная, а в боровиках и лисичках — еще яблочная, в шампиньонах и трюфелях — лимонная.

* * *

Грибы богаты ароматическими эфирными маслами — терпенами, которые придают им незаменимые вкусовые качества. Вот почему грибные супы и соусы являются прекрасными диетическими блюдами.

Лист десятый



СОЙКИН СЛОВАРЬ



В лесу часто вспыхивают горячие споры, почему одни грибы называются так, а другие — этак, почему грузди — грузди, лисички — лисички...

Услышав человеческие голоса, из густых ветвей обязательно вынырнет вездесущая сойка и тоже начнет шуметь, тарахтеть. Как же без нее, без пересмешницы, обойтись?! Попробуй переспорь эту лесную болтушку.

Уж она-то, уж она-то все знает...

ПОЧЕМУ ТАК НАЗВАЛИ

Многим грибам дано имя из-за того, что они растут только под своими деревьями: например, подберезовик, дубовик, груздь осиновый, рыжик сосновый, мокруха еловая, огневка ольховая.

Из-за сходства с предметами: поплавок, зонтик, вороночник, звездчатка; с животными — ежовик, лисичка, свинушка; с овощами — грибная капуста.

Некоторые названия даны по цвету: краснушка, белянка, зеленушка, чернушка, серушка.

По изменению цвета: синяк, сыроежка буреющая, подгруздок чернеющий.

По вкусу: горькушка, перечный груздь, сыроежка едкая, млечник сладковатый.

По запаху: чесночник — пахнет чесноком, гвоздичный гриб — гвоздикой.

По месту роста: опенок любит пни, моховик — мох, навозник —

навоз, огневка — угли старых костров, приболотники — пристраиваются к болотам.

По способу роста: рядовка выстраивается рядами, вешенка подвешена к деревьям.

Трутовик разветвленный ветвится кустами.

По форме и комплекции: толстушка, головач круглый, дождевик игольчатый, лопастник курчавый.

По времени роста: опенок летний, опенок осенний, зимний гриб, появляющийся поздно осенью, перед зимой.

Трутовику дано такое имя потому, что из него раньше делали зажигательный трут.

Чешуйчатка золотистая — потому что шляпка покрыта чешуйками.

Млечники и молочаи выделяют «молоко».

Гладыши — очень гладкие.

Пестрецы — пестрые.

Негниючники никогда не гниют.

Волоконницы — всегда волокнистые.

Лаковицы — блестящие, лаковые.

Грибы-денежки — потому, что они очень мелкие.

А вот что означает валуй? И почему козляк — козляк, когда козы куда охотнее предпочитают боровики? А луговые опенки — опенки: ведь на лугу не всегда бывают пни?

Или что такое — гебеломы, коллибии, камарофиллы, таламонии, строфарии, гигрофоры, цистодермы?

Тут даже сама профессорша-сойка клюв свихнет!





РАЗНЫЕ ИМЕНА

А все-таки верно говорят: «Не раскусив ореха, о ядре не толкуй». Взять, например, собачий груздь. Почему его так пренебрежительно назвали — собачьим? Потому что он синеет? Потому что его млечный сок быстро окисляется на воздухе, приобретая подозрительную фиолетовую расцветку? Но ведь это только внешняя скорлупа! А ведь само ядро оказалось настолько драгоценным, что перед этими груздями люди скоро будут извиняться за... оскорбление.

Или взять густо-красные сыроежки. Немецкие ботаники презрительно окрестили их в своих книгах «чертовой едой». Видите ли, им не понравилось, что эти сыроежки слишком горькие, они послали их за остро-едкий вкус к чертям. И просчитались! Потому что опять-таки не докопались до ядра. А перед «чертовыми» сыроежками цари-боровики скоро почтительно снимут свои царские шапки.

Потому что и в собачьих груздях, и в остро-едких сыроежках шведские ученые нашли столько антибиотиков, что другим первосортным шляпкам только завидовать приходится. Оказывается, истина и у лесного «народца» не сразу побеждает. Смешно! У сборщиков эти грибы — на самом последнем месте, в аптеках — на первом.



Таежные незабудки

(Из дневника)

1967 год. Когда мы обнаружили в долине заполярного ручья Хунгтукун медно-никелевые руды, начальник экспедиции прислал радиограмму:

«Полезные ископаемые изучите со всей детальностью. Прошу вас, проявите максимум энергии».

«Энергии! Энергии!» На грибах-то не очень проявишь.

Мы запросили, чтоб нам сбросили с самолета пятнадцать килограммов сливочного масла, пятьдесят банок тушеной говядины, чай, спички, газеты, письма.

11—14 августа. Самолета все нет и нет. Как и прежде, питаемся грибами. Грибы жареные, грибы тушеные, грибы соленые...

Когда же прибудет самолет?

15 августа. Наконец-то мы услышали долгожданный гул. Он показался нам сладчайшей музыкой. Мы побросали тяжелые ломы, покидали лопаты и с быстротой оленей вскочили на самую высокую скалу, откуда хорошо была видна панорама нашего палаточного лагеря.

Вот радист облил хворост бензином — и черный, витой столб сигнального дыма повис над Хунгтукуном. В небо взвились красные и зеленые шары ракет.

Сейчас добрая, милая «Аннушка» завернет на огонек и кинет нам драгоценный груз.

Но почему она не летит к лагерю? Почему вдруг опустилась над руслом Малой Романихи? Опустилась, швырнула тюк и... скрылась за облаками.

Мы подождали еще немного, но самолет больше не появлялся.

Все, не сговариваясь, собрались в лагере. Было ясно: опять зав-



*

Известно ли вам, что грубое, некрасивое слово «поганый» в течение многих столетий лучше любого санитарного надзора защищало да и сейчас надежно защищает русских сборщиков от ядовитых грибов?

В. Даль, автор знаменитого «Толкового словаря», так разъясняет смысл этого понятия:

«Поганый» — значит, неупотребляемый в пищу вследствие несъедобности.

«Поганый» — значит запретный с религиозной точки зрения.

«Поганое» — предназначенное для отбросов, нечистот.

«Поганый» — мерзкий, отвратительный, скверный.

Вот, как ясно, подробно все растолковано! Однако уже давно настало время, давно созрела необходимость в том, чтобы навести порядок среди «поганых грибов». Ядовитые и несъедобные поганки надо оставить на прежнем месте, а со всех остальных полезных хороших грибов, которые мы не собираем, потому что не знаем их, пора скинуть этот обидный, несправедливый ярлык — «поганки».

*

Охотники давно подметили, что во время свадебных баталий самцы диких оленей выкапывают из-под земли и жадно глотают какие-то круглые бородавчатые орешки желтоватого и красно-бурого цвета. Орешки толстокорые, внутри сперва белые, при созревании же, как дождевики, наполняются черной пылью спор. Эти грибы микологи назвали оленьими трюфелями.

хоз экспедиции неправильно объяснил пилотам место нашего лагеря, и они сделали сброс в другом месте. Надо скорее идти к Малой Романихе! Груз нужно найти во что бы то ни стало.

Целый день мы лазали по корявым, залесенным берегам таежной реки. Обследовали каждую подозрительную поляну, избороздили каждое болотце, прощупали на косах каждый валун. И лишь только к вечеру нашли злополучный мешок.

Он лежал в воде. Чай и спички разбухли, газеты раскисли, письма уплыли через дыру. Мясные консервы вообще куда-то пропали, а сливочным маслом и вовсе не пахло.

Мрачные, мы собрались топать в свой лагерь, до которого было не меньше семи километров.

— Э, нет, постойте! — запротестовал Фильчиков.— Видите, сколько вокруг маслят? — И тоном, не терпящим возражений, приказал: — А ну, поклонитесь землематушке. Спина не отсохнет, руки не завянут...

Зная мое неравнодушное отношение к лесному «народцу», ребята подарили мне два незнакомых гриба. Было уже темновато. Я осторожно положил их в сумку, чтобы не помять. Завтра при дневном свете попытаюсь определить, что это за диковинка.

Мы пришли в лагерь сердитые, усталые. Каждый тащил по рюкзаку маслят.

— Давайте сперва высушим их, а потом пустим на икру, — предложил радист.

Это предложение всем понравилось. Мы истопили печку-пекарню, которая была вырублена из железной бочки, выгребли жаркие угли и сунули туда на стояках железные противни с грибами.

Славная получилась икра.



А-а у-у-у нас, во Владивостоке, юные краеведы откопали в микологических книгах, что в честь нашего знаменитого земляка — путешественника Арсеньева — назван один гриб.

«Ни ножки, ни шляпки, ни копыта нет у гриба Арсеньева. Просто из земли торчит что-то похожее на сверток коры. Срез раструбом: книзу — у́же, кверху — шире, будто воткнут в землю спиленный толстый сучок».

Тезка Арсеньева растет в августе во мху, на соснах и на елях, но чаще всего на дубах.

Наши ребята устроили в честь знаменитого путешественника пир из этого гриба: приготовили суп, жаркое, соусы. И вы знаете, все взрослые с удовольствием ели — очень приятные духовитые блюда получились!

* * *

А-а у-у-у нас, под Владимиром, один и тот же гриб, а именно — подосиновик, называется по-разному, в зависимости от возраста. Рыжик — он всю жизнь рыжик. Сыроежка хоть с пуговичку, хоть со сковородку — все равно остается сыроежкой.

А вот молоденькие подосиновики, у которых шляпки, словно желудевые чашечки, покрывают толстые ножки-желуди, у нас величают челышами, а стариков красношляпиков — бачнюками.

А у вас называют одни и те же грибы по-разному?

* * *

А у нас, в Азербайджане, съедобных грибов не меньше, чем, например, в лесах Подмосковья. Только в Ленкоранской зоне ученые насчитали 69 разновидностей, которые смело можно варить и жарить. Однако азербайджанцы берут лишь один «адам гобелаки», что означает «человеческий гриб». А все остальные, в том числе и боровики, называют «скотскими грибами».

А у вас как относятся к бесплатным продуктам природы?

* * *

Что вы! У нас, в Мордовии, грибы любят, каждому дано имя: пластинчатым — «панчо», трубчатым — «грип». Так, рыжик у нас — «пиче панчо», волнушка — «килий панчо», белянка — «ловца панчо». А боровик — «боярони грип»; подберезовик — «килий грип», подосиновик — «пой грип», поддубник — «тумо грип».

А у вас как зовут-величают дары леса?

* * *

А у нас, в некоторых лесах Липецкой области, говорят не «пошел по грибы», а «пошел за губами». Неужели это осталось от тех древних времен, когда грибы на Руси называли «губами»? («Осьм ведер губ соленых дал пят алтын».)

* * *

Если вы когда-нибудь поплывете на туристском теплоходе по Волге и услышите от русских слово «чилик», знайте, это не воробей, а подосиновик, «кулак» — не кулак, а валуй, «чертополох» — не сорняк, а сыроежка; «горянка» — не птица, а тоже сыроежка, испеченная на пионерском костре до подгоревшей корочки. Рыжик у нас будет «рядка», а моховик — «пестрец».

Одним словом, очень пестрые названия.

Попробуйте совершить во время каникул пешее путешествие по своим местам и составить грибной словарик. Он очень пригодился бы микологам да и всем любителям природы.

Ну как, согласны?

* * *

А-а у-у-у нас, в Минске, микологи организовали выставку шляпочных грибов, которые растут в Белоруссии. Очень интересная выставка получилась! Вот ведь когда ходишь по лесу с корзинкой — только за боровиками гоняешься, только грузди высматриваешь. А грибов, оказывается, всяких много! Есть такие чудные штуки, что даже и названия-то не выговоришь.

Например, гигрофор оливково-белый. Это единственная в своем роде грибная зебра: на светлой высокой ножке поперечные темные круги-полосы.

Или цистодерма зернистая. Она ходит в красных чулках — да, да — на белую ножку напялила толстые «шерстяные» чулки.

А мицены — крохотные, миниатюрные колпачки — малиновые, желтые, розовые на длинных-длинных ниточках-ножках.

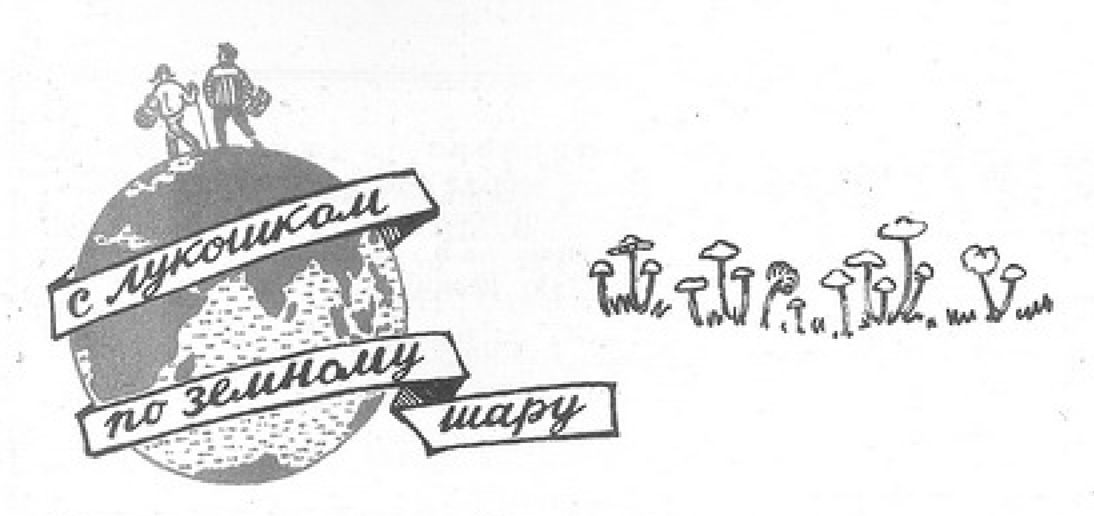
У негниючников шапочки похожи на разноцветные зубчатые колесики.

У денежки жгучеедкой корень, как мохнатая гусеница «попова собака».

Щелелистики — морщинистые перепончатые ракушки, присосавшиеся к валежнику.

Коллибия длинноножковая — форменная пожелтевшая змея, у которой поперек тела вздутым комом застряли проглоченные мыши, а тонкий острый хвост изогнулся, перекрутился от боли.

Есть еще чудо-люля по прозвищу кантареллюля. Это очень надменная особа, хоть и мышиного цвета. Осанка гордая, стройная, голова чуть снисходительно наклоненная.



В травянистых саваннах Африки, где злаки подымаются выше человеческого роста, водятся не только настоящие змеи, но и... грибные змеи. Как только после сухой, зимней спячки начинает зеленеть пожелтевшая растительность, из каштановой почвы «выползают» длинные, до полуметра, серебристо-серые грибы с большой, как у раздувшейся кобры, «головой» и тонким, как у ящерицы, «хвостом». Вытянувшись, они неподвижно лежат на земле, точно разомлевшие от жары крокодилы. Африканцы сами их не едят, но с удовольствием собирают и продают на базаре. Французы называют грибных змей «шампиньонами», но это совершенно ничего не значит, ибо по-французски «шампиньон» просто «гриб».

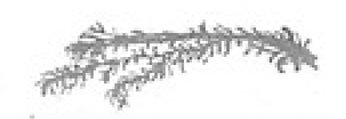
* * *

В Болгарии все грибы имеют женский род. Рыжик — млечница, масленок — масловка, мухомор — мухоморка, боровик — манатарка, подберезовик — брезова манатарка, а подосиновик — червена брезовка.

* * *

Когда французы из Прованса уличают кого-нибудь во лжи или в мошенничестве, они с презрением бросают: «Не человек ты, а продавец трюфелей!» Это очень страшная фраза. Раньше за такое незаслуженное оскорбление вызывали на дуэль.

Родилось это выражение с той поры, как стали на базарах продавать грибы. Дело в том, что нечистоплотные скупщики и перекупщики, чтоб увеличить вес своего товара, набивали в глубокие ячейки сморчков мокрый морской песок, а сморщенные клубни трюфелей выравнивали, то есть густо обмазывали грязью, или же к зимним ароматным трюфелям добавляли летние, незрелые, которые хранили в подвалах особым способом, чтоб при случае всучить их по дорогой цене неопытным доверчивым покупателям.





ПЕРЕПУТАННЫЕ НАЗВАНИЯ

„Совсем люди запутались в строчках и сморчках. Строчки называют сморчками, то есть наоборот, сморчки называют строчками. А ведь и простым глазом видно: обыкновенный сморчок и сморщен по-обычному — скомкан бесхитростно, бестолково, а у строчка шляпка словно прострочена сверху вниз на швейной машинке, складочки на ней аккуратными ровными рядами. „Строченый" — вот и строчок!

Встречается в деревнях наших и еще интересное название — „торчок". Тоже верное слово. В самом деле так: сморчки обычно будто лежат на земле, а эти, что колышки торчат, ножками воткнутые. И верю я: два слова „строченый" да „торчок" в одно соединились и родилось третье — „строчок". Не хитро было им и породниться, потому что жили в русском языке слова „сторчак" и „строчок", „сторчаком" и „строчком", то есть именно стоймя, торчком.

За стройность ярославцы называют также стройком (а обычный сморчок у них — „бабура")".

Ярославский грибник К. Яковлев

ВЕЗДЕСУЩИЕ

„В осиннике до того теснит осинка осинку, что даже и подосиновик норовит найти себе елочку и под ней устроиться посвободней.

Вот почему, если гриб зовется подосиновиком, то это вовсе не значит, что каждый подосиновик живет под осиной, а подберезовик живет под березой".

М. Пришвин

НЕЧЕСТНОЕ ИМЯ

„Родился я в южной степи. Никогда не доводилось мне собирать грибы в лесу. После службы попал в Архангельскую область. Тайга там, братцы, — без проводника заблудишься.

Пригласил меня раз приятель, местный житель, в гости. Как положено, семги с луком накрошил, картошки вареной чугунок поставил, и еще — наполнил миску этими самыми, как их, — груздями солеными.

Сидим, беседуем. Приятель грибы за обе щеки уплетает, покрякивает

от удовольствия. А я боюсь к ним притронуться: ведь никогда не пробовал.

— Ты что груздями брезгуешь? — удивилась хозяйка. — Али приготовлены плохо? Сама старалась. С хреном, с дубовыми ветками. Да еще с анисом и с чесноком.

Наколол я на вилку шляпку величиной с картуз, надкусил краешек — понравилось. И пошел уплетать.

А осенью попросил товарища, чтоб взял меня с собой собирать грибы. Показал бы, где их искать и как называть.

Ну, потопали мы в лес. Учитель мне попался терпеливый, душевный: то лисичку, бывало, подсунет, то мухомор. А я все запоминаю. Очень понравилось мне по грибы ходить.

И с той поры я стал пропадать в лесу почти каждое воскресенье.

Вот раз я бродил-бродил и так далеко забрел в чащобу, что даже есть захотелось. А хлеба как на грех забыл захватить. Ну, думаю, не беда. Обойдусь грибами. Ведь растут же такие — сыроежками называются. Значит, их



Сыроежка жгучеедкая

сырыми едят. Нашел я самую симпатичную сыроежку — с красной шляпкой, очистил и всю ее, милую, в рот сунул. Разжевал хорошенько, хотел проглотить. И тут как начало во рту жечь, как начало язык щипать — горче полыни, злее горчицы, противнее хины.



Знаете ли вы, что если б не было грибов, картошка не называлась бы «картошкой»?

В 1538 году испанец Педро Сиеза «открыл» в долине реки Кука, на территории нынешней Колумбии, обширные плантации неизвестного европейцам растения, которое инки почтительно величали «папой» и которому посвящали торжественные обряды поклонений с жертвоприношениями.

Годом раньше моряки пиратской эскадры Гонсало Хименеса с удивлением выносили из покинутых туземцами хижин неведомую им «добычу»: кукурузу, фасоль и «трюфели» — мучнистые корни хорошего вкуса, деликатесное блюдо даже для испанцев.

Так, с легкого языка путешественника Сиезы и капитана Хименеса божественные «папы» инков стали называть в Испании «трюфелями». Позднее итальянцы тоже обратили внимание, что «земляные орехи» здорово похожи на «тартуффоли» — трюфели. Постепенно итальянские «тартуффоли» переродились в «тартофель», а затем и в картофель, «картошку».

Правда, некоторые ученые доказывают, что «картофель» произошел от сочетания немецких слов: «крафт» — сила и «тойфель» — дьявол, что означает «дьявольская сила», ибо клубни инков, как теперь известно всему миру, очень питательны, высококалорийны. Однако такое объяснение неверно, ведь картофель попал в Германию куда позднее, чем в Италию.

Что я только не делал! И воду пил, и колючки сосновые жевал — не помогало. Разозлился я, вывалил из корзины все проклятые штуки и давай топтать.

Зачем такое нечестное имя дали грибам? Чтобы честных людей обманывать, да?''

Из рассказа южанина



В начале прошлого века грибы в некоторых книгах России назывались совсем по-иному, чем ныне: „алочашники, аломутники, алокружники, алокосы", или "русобочники, русомутники, русокружники, русокосы, русоресники, русошейники", или „багромутники, багрокружники, багроресники".

Например, „белокружники" означают зимний гриб, „белоресники" – рядовка, „белошейники" — опята, „белоплавки" — гриб-зонтик, „белоклубники" — мухомор, „белокосы" — говорушка.

В истории микологии лишь одному-единственному грибу официально присвоено птичье имя — это ястреб-гриб. Шляпка у него пестрая, как ястребиное перо.

В Псковской области некоторые старики зовут грибы „блицами".

Слово „волна" на древнеславянском языке означает шерсть. Отсюда произошло название волнушка.

Дубовики имеют специальные синонимы: красик, подорешник, синюк, василек, глухой боровик.

Крапчатый дубовик отличается от настоящего дубовика-синяка тем, что у него на ножке не сетчатый рисунок, а мелкая красноватая крапчатость.

Ложную лисичку зовут еще „кокошкой" и „оранжевым сплоенем".

Подгруздки — самые близкие родственники сыроежек.

Осенние опята за границей презрительно величают „сапожным грибом".

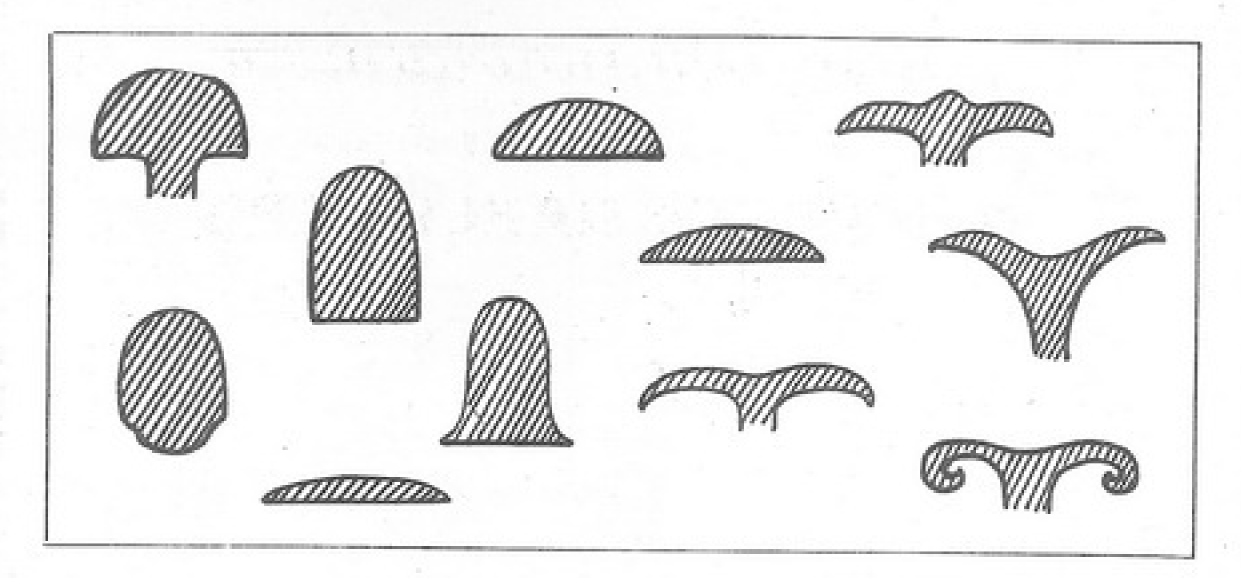
Гриб-баран потому „баран", что



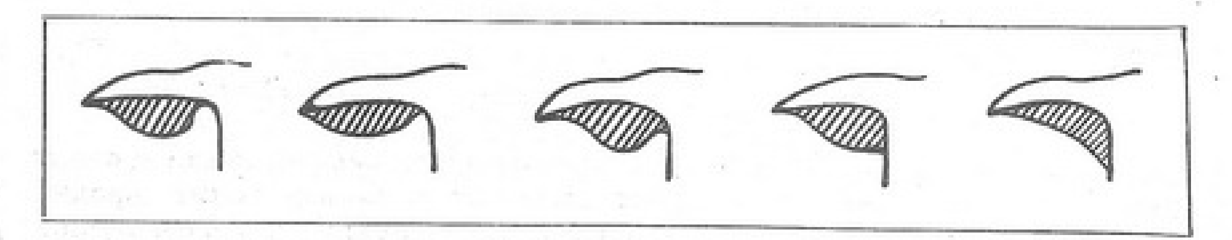
Гриб-баран

его силуэт напоминает голову этого животного, а боровик потому „медвежатник", что им очень любят лакомиться медведи.

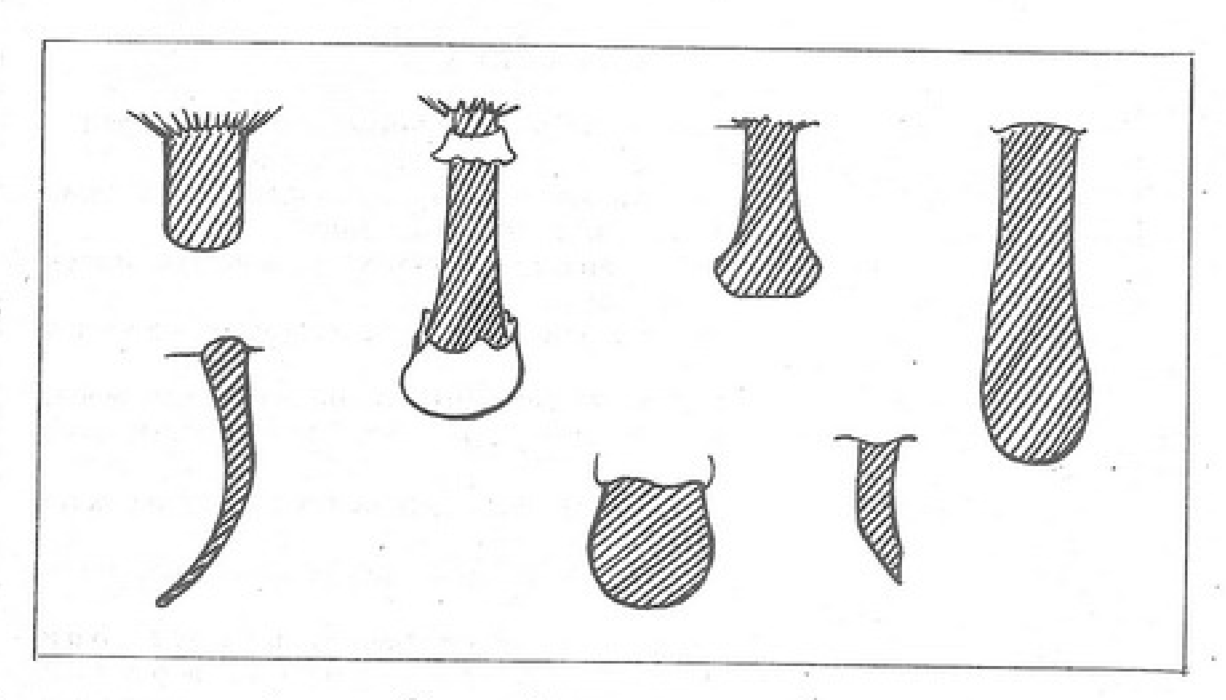
Все трубчатые грибы микологи называют „болетами".



Различные формы шляпок грибов



Формы крепления пластинок у грибов



Разные формы ножек грибов

Лист одиннадцатый



БАРСУЧИЙ КАЛЕНДАРЬ



Живет барсук в глубокой норе, как раньше, бывало, жили в пещерах летописцы-отшельники. Днем отсыпается, ночью ходит, бродит по лесу. Любит барсук синие рассветы, алые зорьки. А грибы лучше всего растут на зорьках. Все замечает мудрый зверь, все записывает когтями на стенках своей пещеры.

СЛОИ БЕЗ СЛОЕВ

Рыба плавает стаями, комары вьются тучами, грибы растут... слоями. Но слои эти особые — не из слоев, а из... времени.

Грибной год делится на шесть месяцев-слоев: подснежник, травник, колосовик, жнивник, листопадник, предморозник.

АПРЕЛЬ — снегогон — месяц звонких ручьев, душистых почек, месяц радостных встреч пернатых друзей.

Появляется самый ранний слой грибов — **подснежников**: сморчки и строчки.

МАЙ — месяц зеленого шума, неугомонных птичьих песен, месяц первых гремучих молний. Май — леса наряжает, лето в гости ожидает.

Растут сморчки, строчки, кое-где **травники**: сыроежки и подберезовики.

ИЮНЬ — месяц буйного колошения ржи, конец пролетья, начало лета. Июнь — скопидом, урожай копит.

Вспыхивает «тонкий» слой рыхлых **колосовиков**: подосиновиков, черных подберезовиков, масленков, моховиков, горькушек, сыроежек, мухоморов, толкачиков.

ИЮЛЬ — страдник, макушка лета, месяц веселой уборки озимых хлебов. В июле на дворе пусто, да в поле густо.

Вспыхивает «толстый» слой **жнивников**: — тех же грибов, что и в июне, а также рыжиков, лисичек, груздей, боровиков.

АВГУСТ — месяц-хлебосол и густоед, месяц созревания ягод, фруктов и овощей.

Продолжают буйно расти июльские жнивники, появляются еще волнушки и зеленушки.

СЕНТЯБРЬ — месяц пестрой, увядающей зелени, месяц прощальных птичьих песен. В сентябре и лист на дереве не держится. Холоден, зато сыт.

Бурно расцветает самый богатый слой ядреных грибов — **листопадников**: подосиновиков, черных и болотных подберезовиков, моховиков, свинушек, масленков, горькушек, сыроежек, белых, мухоморов, рыжиков, лисичек, груздей, волнушек, зеленок, белянок.

Осенний день — год кормит.

ОКТЯБРЬ — месяц желтой травы, голой земли, месяц завывающих ветров, ледяных дождей. Октябрь — позимник, землю покроет, где листком, где снежком.

До холодных колючек инея в лесу растут те же листопадники, что и в сентябре, но особенно буйно **предморозники** — опята.

Первая стужа, первая снежная пороша. Барсук забирается в нору. Конец грибам! Конец барсучьему календарю!

НОЕВ КОВЧЕГ

Осень стояла скучная, дождливая. Вода в лесу брызгала со всех этажей — с деревьев, кустов, травы. Болота вспучились, разлились. Грибы росли только на кочках, да и то были разбухшие, дряблые — бери и выжимай, как губку. Я гонялся лишь за тугими толстячками.

Ходил я по лесу в высоких резиновых сапогах и непромокаемом плаще. Не грибник, а водолаз, охотник за морскими сокровищами. Собирал разноцветные ракушки: белые, блестящие, словно перламутр, грузди, красные и лиловые сыроежки, черные подберезовики, желтенькие козляки. Иногда попадались грибы ветвистые, как кораллы, и круглые, как подводные ежи-кубышки. Лисички стояли, будто морские лилии.

Хорошо бродить по лесу Нептуна! Никто не мешает. Охотников мокнуть мало.

А вот посреди болота горбатый остров с малиновыми осинами.

Торопливо прыгаю по кочкам к горушке.

Радость-то какая! Тут и там — всюду расфуфыренные фараоны.

— Здравствуйте, мои красные шапочки! Мои милые подосиновички!

Что-то шевельнулось в траве. Осторожно раздвинул куст и чуть не выронил корзинку. Среди красных шапочек лежали, греясь под тусклыми лучами, черные гадюки. Будто пекарь-чародей разбросал толстые ржаные крендели.

Вот змея близоруко уставилась на меня. Проснулась вторая,

третья. Зашевелились черные горелые крендельки...

Ноги сами понесли меня через болото.

Откуда и зачем собралось туда столько ползучей твари? На свадебный пир? Или охранять щеголей-фараонов?

Снова полил дождь, густо и нудно зашуршал по деревьям. Горбатый остров смутно синел среди моря-болота, как Ноев ковчег.

ГРИБНЫЕ ЗНАКИ

Грибы не только богаты питательными и лекарственными веществами. Уже сами по себе поиски грибов настолько «разгуливают аппетит», что у всех поклонников «тихой охоты» продукты усваиваются организмом куда лучше, чем у тех, кто вместо лесных прогулок предпочитает поваляться воскресным днем в постели. Те, кто увлекается сбором грибов, и болеют реже, и живут дольше, и характер у них мягче, спокойнее. Интересно коллекционировать не только живые грибы, но и всевозможные грибные сувениры: значки, марки, этикетки, спичечные коробки, конверты с рисунками микологической флоры. Такие люди отдыхают, наслаждаются поисками «даров природы» круглый год.

Первая в мире почтовая марка с изображением апельсинового дерева, герба страны, издана в 1868 году в Оранжевой Республике.

Первая в мире грибная серия из восьми марок появилась лишь в 1958 году в Румынии. Очень хороши светло-желтые коралловые рогатики на темно-коричневом фоне. Но еще красочнее выделяются на синем поле четыре пестрых зонтика, отпечатанные белой и коричневой краской.

В том же году Чехословакия



Пестрый зонтик

*

Знаете ли вы, что никто в Европе не относится к неведомым грибам с такой упрямой недоверчивостью, как англичане и русские? Уже 170 лет прошло с той поры, когда профессор Григорий Соболевский призывал петербуржцев смело брать «буловастик сучковатый, или козью бороду», а попросту — коралловый гриб, но до сих пор, по-прежнему, редко кто признает грибные кусты грибами.

«Его здесь в кушанье не употребляют и не знают, но он имеет запах... приятный, вкус на свежую репу немного похожий, горьковатый... силу имеет питательную. Его прежде наливают водою, которую сливши, жарят его в масле с солью, потом со сметаною или сливками, с яйцами и с петрушкою, составляют кушанье приятное и здоровое».

Соболевский призывал собирать и ежовики, про один из них он писал: «Его в кушанье знатоки употребляют, как самый здоровый и приятный гриб: он имеет запах приятный и вкус сладковатый». Про дождевики он говорил, что они «существо имеют телистое, губчатое, кругловатое», что «итальянцы едят молодых дождевиков безвредно».

В конце прошлого столетия профессор Д. Кайгородов, чтоб сломить упорную подозрительность русских ко всяким необычным коралловым, ежовиковым и дождевиковым грибам, подчеркивал в своей книге, что он сам пробовал эти «поганки»

Но, увы, Кайгородов так и не сломил вековой лед брезгливости и недоверчивости русских к незнакомым грибам.

выпустила пять грибных марок, среди которых эффектно бросаются в глаза оранжевые подосиновики — один крупношляпистый и два челыша, как дубовые желуди.

И Польша порадовала коллекционеров дарами леса. Золотые лисички, растущие в траве и обрамленные листиками, точно всамделишные, ярко желтеют на темно-голубом треугольничке неба.

В Советском Союзе грибные марки изданы в 1964 году — на мелованной бумаге и с лаковым покрытием.

Истинное счастье ожидает коллекционеров, которые собирают грибные значки. Они настолько редки, что каждая находка уже представляет событие. Пожалуй больше всего грибных значков выпускается в Литве. Один такой сувенир с надписью «Варена» напоминает серебристо-серый в пупырышках контур лесного массива окрестностей реки Меркис — левого притока Немана. На металлической карте выбиты два красноголовика — то ли подосиновика, то ли боровика, но не в этом дело. Своим значком жители Варены приглашают к себе в гости всех любителей «смиренной охоты».

У ленинградских грибников в 1970 году появился «орден»: два красных пятнистых мухомора на черном лаковом кругляшке.

А сколько неожиданных счастливых находок ожидает коллекционеров среди грибных открыток, конвертов, плакатов, среди дружеских шаржей в журналах и газетах!

ПРИМЕТЫ СУХОЛЮБОВ

Приятно бродить по лесу ясным тихим утром, когда тепло да сухо, не падают за шиворот холодные капли с веток, не прилипает к телу мокрая одежда, ну а роса в счет не принимается: она только бодрит.

В дождливую же погоду все звери отсиживаются в норах, логовах, птицы — в гнездах, укрытиях, грибники — в теплых библиотеках читают книги про грибы, мечтают о грибном счастье.

Только грибное счастье — дождь да ненастье, грибная слава — корзинка дырява.

Чтоб не застал вас врасплох нежданный небесный душ, знайте народные приметы.

Коль цветы запахли гуще — ливень ударит по пуще.
Начнет кошка лакать жадно воду — ждите непогоду.
Облепят жимолость осы — небо распустит лохматые косы.
Залезут куры в песок купаться — промокнете, дома надо остаться.
Попрячутся навозные жуки — готовьте плащи, грибники.
Раскроется в пасмурь вьюнок — будет отличный денек.
Заквакают нудно лягушки — прикройте зонтами макушки.
Ласточки ластятся к низу — небо захнычет капризно.
Одуванчик перестал дуться — значит, дожди соберутся.
Бросила рыба вдруг клевать — доброй погоде не бывать.
Расправил репейник крючки-колючки, чтоб прицепить к земле тучки.

Поднялся клевер прямо и строго — ждите, до бури осталось немного.
Воркуют голуби, птицы щебечут — идите к грибам, счастливой вам встречи!

ТОЧНЕЕ БАРОМЕТРА

Клен источает капельки сока под черешками листьев за 3—4 суток, канна — за 6—10 часов, количество нектара в цветках жимолости увеличивается за 15—20 часов до начала дождя.

ОЧЕРЕДНОСТЬ ПОЯВЛЕНИЯ ГРИБОВ В ЛЕСАХ СРЕДНЕЙ ПОЛОСЫ ЕВРОПЕЙСКОЙ ЧАСТИ СССР

Названия грибов	*Месяцы*													
	апрель		*май*		*июнь*		*июль*		*август*		*сентябрь*		*октябрь*	
	1	*2*	*1*	*2*	*1*	*2*	*1*	*2*	*1*	*2*	*1*	*2*	*1*	*2*
Строчки		—	—	—										
Сморчки		—	—	—										
Белые						—	—	—	—	—	—	—	—	
Рыжики							—		—	—	—	—	—	
Сыроежки							—	—	—	—	—	—		
Зеленушки											—	—	—	
Подберезовики						—	—	—	—	—	—	—	—	
Подосиновики						—	—	—	—	—	—	—	—	
Маслята						—	—	—	—	—	—			
Моховики						—	—	—	—	—	—			
Опята										—	—	—	—	
Лисички						—	—	—	—	—	—			
Валуи									—	—	—			
Грузди								—	—	—	—	—	—	—
Свинушки								—	—	—	—			
Волнушки								—	—	—	—	—	—	
Горькушки						—	—	—	—	—	—	—	—	—
Белянки										—	—	—		
Козляки											—	—		

Конечно, невозможно составить единый всеобъемлющий грибной календарь для всего Советского Союза, чтоб он был точный, как расписание пассажирских поездов. В каждом краю, да и в каждом лесу свои, особые календари: на Сахалине — сахалинские, в Карпатах — карпатские, под Ленинградом — ленинградские. И то они ежегодно меняются в зависимости от погоды: от ветра-суховея, от тумана-густоеда, от теплого дождичка-ситничка, от холодной росы-хрустальницы. Любой искатель может составить собственный заветный календарь.



Таежные незабудки

(Из дневника)

1967 год. Недолго нас радовали хариусы: даже на «торпеду» перестали ловиться. Недолго тешили и грибы: хрустнул морозец — они сразу же пропали. Мои помощники опять сделались хмурыми и раздражительными. Когда мне стало окончательно ясно, что нашему плану грозит срыв, что горняки могут не вскрыть линзы медно-никелевых руд, я вычистил хорошенько свой запыленный карабин, и мы поехали на вездеходе добывать «эликсир бодрости и работоспособности» — звериное мясо.

25 августа. Весь день липкими комками падал снег, раскидистыми гнездами запутался он на кустах карликовой березы, рыхлыми подушками покрыл гористую тундру. К вечеру припекло солнце — и сугробы заклубились мутным синеватым паром. Лишь на высоких склонах осталась россыпь круглых хлопьев.

26 августа. Белые куртинки нетающего снега видны среди пожухлой коричневой травы далеко-далеко. Но снег ли это? Почему он с желтизной? И почему блестит так мягко, шелковисто?

Это был не снег, а скопище кругленьких грибов-дождевиков, похожих на электрические лампочки. Тонкая атласно-пергаментная белая кожица плотно облегала твердую ароматную мякоть.

«Вот тебе север так север! — подумал я. — Тут грибы выше деревьев. Тут дождевики растут после снега. Не дождевики, а снеговики!»

Одного оленя мне удалось добыть.

Пять лет он носил свою королевскую корону, каждый год сбрасывая, чтоб надеть более пышную. Пять лет он спасался от волков и медведей, от росомах и охотников, бился из-за важенок с соперниками.

Пять дней росли грибы дождевики, растоптанные и съеденные оленями.

Пять миллионов лет на белых известняках лежали холмы черных пород, от которых уцелела лишь эта одинокая скала.

Олени, грибы, камни прожили разную жизнь. Пять дней сравнялись с пятилетием, пятилетие — с пятью миллионами лет. У меня будут новые маршруты и будут другие звери. Не будет только этого сочетания: островков грибов-снеговиков, одинокой скалы и черных камней.



А-а у-у-у нас, в Таджикистане, грибной сезон начинается не осенью, а весной, в феврале. И по грибы мы не ходим, а карабкаемся, и собираем их не в зеленом лесу среди высоких деревьев, а в синих горах среди крутых скал. И кладем не в плетеные корзины, а в кожаные мешки — бурдюки. И носим не на спине, а возим на ишаках. Потому что у нас не простые грибы, а грибы-исполины — каждый весит по килограмму, а то и больше. И зовутся они «занбуругами». А как перевести это на русский язык — мы не знаем, потому что наши грибы еще не описаны учеными.

Приезжайте к нам, пожалуйста, весной в кишлаки — угостим жареными занбуругами с бараниной.

А-а у-у-у... ждем!

* * *

А-а у-у-у нас, в горах Алтая, там, где трубно ревут маралы — самые крупные олени-пантачи, на широких полянах под лиственными деревьями и кустарниками, все лето до морозного инея алтайцы собирают белый горный гриб. Он встречается в Советском Союзе еще в Крыму и больше нигде. Ядреный, мускулистый, толстоногий, он здорово похож на боровик, но только с пластинками, довольно редкими, крепко приросшими, иногда разветвляющимися. В то же время похож и на шампиньон, однако без пленки, к тому же весь однотонно белый, как снег: и шляпка с подвернутым краем, и ножка-колотушка, и мясистая сердцевина. Знатоки ценят его выше подосиновиков.

* * *

А у нас, в Карпатах, живут-поживают обычные «антошки», как и в лесах европейских равнин, но есть еще чешуйчатка белозубчатая — она пока обнаружена в двух пунктах Франции и кое-где в Северной Америке.

Кроме того, у нас некоторые любители специально охотятся за шишкогрибом клочковатоножковым, у которого и в самом деле от пенька отходят смешные клочки-отростки, а на трубчатой шляпке выступают забавные шишки-черепицы, лежащие острозубыми колесиками.

Где вы еще можете увидеть подобных чудаков? А-а? Только в Карпатах!

* * *

А-а у-у-у нас, в Архангельске, не ходят за грибами и не ездят, а плавают на моторных лодках и катерах. Потому что самые богатые леса у нас, где много белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, козляков, груздей и волнушек, растут на многочисленных островах Северной Двины. Главное для наших земляков — вовремя предугадать, какая будет погода, иначе так разбушуется матушка-река, что можно несколько дней просидеть на пустынном острове с пустой корзиной, проклиная ни в чем не повинные грибы.

По древней традиции каждый наш сухопутный и морской помор с детских лет прислушивается к народным приметам: «Что такое хорошо и что такое плохо».

Солнце опускается за чистый горизонт — будет вёдро.

Красное небо вечером — к хорошей погоде, темнится на закате — к дождю.

Вечерняя радуга — к вёдру.

Луна в «рубашке» — к дождю.

Звезды прыгают — к холоду.

Молния на западе — к дождю.

После туманного утра — часто день светлым бывает.

Нет росы — ждите дождь, сильная роса — ждите вёдро.

Туман стелется по воде — к хорошей погоде, поднимается — к ненастью.

Утром радуга — днем дождь.

Дым столбом — к вёдру, дым волоком — к ненастью.

Белые облака землю не смачивают.

Ясно в полдень — ясно и вечером.

Облака в лохмотьях несутся быстро — к сильной буре.

Западный ветер плаксун, плачет, дождь приносит.

Волнистые облака — к ненастью, перистые облака — к вёдру.

Соль сыреет — погода дурнеет.

Если вам придется провести лето под Архангельском, то обязательно постарайтесь запомнить эти нехитрые хитрости.

* * *

А у нас, на Памире, самые упорные и бесстрашные альпинисты... шампиньоны. Они карабкаются, невзирая на отвесные кручи и скалы, на высоту до 2500 метров!

* * *

А у нас, в Тянь-Шане, под синими тяньшанскими елями рассыпаны несметные сокровища душистых **рыжиков-малахитников**. А в непролазных яблоневых лесах скрывается много всяких сморчков. Пока наши сокровища разрабатывают лишь дикие кабаны.

Недавно микологи открыли у нас удивительнейший **гастромицет**, который изредка встречается в Западной Европе и больше ни в одном уголке земного шара. Только ради этого чуда стоит побывать в Тянь-Шане: из середины длинных лучисто распластавшихся лепестков звезды гастромицета приподнялась на тонкой палочке мохнатая луковица-башенка тюльпана.

* * *

А у нас, в Узбекистане, грибной сезон перевернут с осени на весну. У нас корзины вынимают из кладовых в начале марта, в женский праздник дарят мамам и сестрам букеты **белых грибов**. Правда, наши «белые» — это типичные сморчки, только больших размеров. Они напоминают гигантские сморчки из Казахстана, но посветлее, да и растут не в пустыне, вдоль арыков, а в степях, среди ковыля.

А у вас?

* * *

А у нас, в Туве, с высоченного хребта Бай-тайги, где охотятся за дикими баранами снежные барсы, геологи принесли полный рюкзак... обыкновенных сыроежек. Кто бы мог подумать, что эти хрупкие, слабенькие растения, которые легко ломаются и крошатся, способны забираться под самые карнизы нетающих ледников?

* * *

А у нас, в Киргизии, за грибами охотятся лишь одиночки, над которыми обычно все весело подтрунивают, как над чудаками. А ведь наши леса богаты и рыжиками, и подберезовиками, и груздями, и опенками. И не только леса! В апреле-мае наши непаханные целинные земли покрываются гнездами крупных **белых степных грибов**, растущих на отмерших корнях полыни,

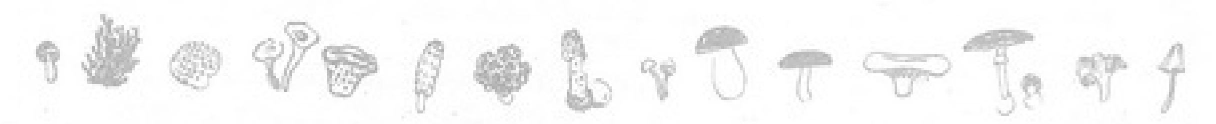


Степной „белый" гриб

ковыля, диких злаков. Шляпка у них в молодости выпуклая, затем посредине появляется вдавлинка, которая постепенно переходит в конус. Узкие пластинки «сползают» по ножке, напоминающей гладкий ровный столбик. Мякоть плотная, белая и очень вкусная, особенно если сварить в мясном бульоне.

А-а у-у-у вас как обстоят дела грибные?..

ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



Как только уронят осины сережки —
не проворонъте сморчки у дорожки.

—

Раскроются белые лапки рябины — смело
откройте обабкам (подберезовикам) корзины.

—

Вынесет ветер пух с тополей —
копринусов светлых ищите скорей.

—

Сосенки сыплют пыльцой золотой —
масленки вылезут дружной толпой.

—

Солнышко — мать цветам,
тенюшко — мать грибам.

—

Где пожар пылал, где костры горели — там
строчки-старички мороз одолели.

—

Как распустятся баранчики-первоцветы,
так и жди от шапочек сморчковых приветы.

—

Появился осенний строчок —
прячь под замок кузовок.



В 1967 году в магазинах появилась небольшая, скромно оформленная книжка Дмитрия Павловича Зуева „Дары русского леса" и мгновенно разошлась. Точно редкостный боровик, стали искать ее городские и сельские грибники.

Как хорошо описал он „лесной народец"!

„На зеленом мху сафьяновые рыжики кажутся рассыпанными монетами да еще с прозеленью, словно разбросанные медяки вырытого клада старины..."

Лисички у него — „скульптура природы! Неподражаемая модель для художественного литья"; синяк-дубовик на изломе — „чисто василек"; дождевики-шаровики — „как биллиардные шары из слоновой кости".

Из этой книги каждый узнает, в какой срок и в какой последовательности выскакивают из земли Подмосковья „дары" природы.

Но у Зуева есть не только безотказное грибное расписание, составленное строго по месяцам и дням. Все, кто любят цветы, могут смело отправиться с лукошком по его нарядному, благоухающему календарю.

Запестрели, „словно осколочки ясной лазури", „голубые перелески-печеночницы", „красно-лиловые хохлатки", засеребрились барашки „козьей ивы-бредины" — идите за сморчками и строчками.

Забелели кисти рябины, зарделась в зеленой травушке-муравушке алая земляничка — идите за первым слоем подберезовиков.

Вспенилась медовая, звенящая пчелами липа — идите за вторым слоем подберезовиков.

„Отблагоухали жемчужные лилии русского леса — ландыши — и на смену им зацвели похожие на них бело-фарфоровые грушанки, пахнущие яблоками", — идите за лисичками.

„Доцветает душистая сирень" — идите в бор за маслятами.

„Поблекла листва, ярко пестрит в глазах зарумянившаяся трава" — идите за белыми, настоящими груздями.

Появились в позднюю пору листопада „лиловые щитки дикой скабиозы-короставника с фиолетовыми листьями" — идите за фиолетовыми рядовками.

Сколько интересных грибных календарей может составить пытливый искатель! Любитель птичьих песен — птичий. Любитель насекомых — энтомологический.

Суматошно забормотали, заворковали тетерева, затрещали в хмельном возбуждении дрозды, — значит, вылезли из-под ноздреватого водянистого снега первые строчки-кулачки, первые сморчки-пирамидки.

Гулко, на весь лес, заколдовала кукушка — скорее, скорее спешите люди за сморчками и строчками, они так и прут из теплой майской земли на вещий призыв пернатой гадальщицы!

Вот рассыпался по белой березовой роще звучный разухабистый свист



*

Ходили вы когда-нибудь за грибами не ради грибной похлебки, а ради... цветочных ваз? Если еще не успели, то знайте: бесплатный магазин художественных сувениров — русский лес — всегда открыт пытливым да умелым. Причудливые кольчатые трутовики лучше и красивее любого хрустального сосуда вместят зимние букеты: мшистую ветку дуба, еловую лапку с резными шишками, радужные листья осин, рябиновую кисточку, сухие цветы, колосья или травинки, добытые в зеленом стогу сена. Надо только смотреть на природу открытыми глазами. Сказочные декоративные вазы выдалбливают из круглых затейливых кап — древесных наплывов и неповторимо трещиноватых, густо-темных наростов чаги.

золотой жар-птицы иволги, засеребрились звонкие, тонкие трели зябликов — не поют они, а кличут собирать первые колосовики-подосиновики, первые подберезовики-разведчики.

Уж не разливается иволга веселым, пленительным „фиу-лиуа", а только устало, рассерженно шипит — как будто охрипла звать искателей, уж так много пошло белых, подберезовиков, подосиновиков, лисичек.

Скворцы смешались в шумных стаях, летают, кружатся с прощальными песнями; печально закурлыкали в ненастном небе журавли — началась богатая пора белянок, груздей, волнушек, осенних опят.

* * *

Ну, а какие грибы растут?

Когда впервые вылезут погреться на солнышко из темных копенок-домиков неугомонные трудяги-муравьи?

Когда впервые появятся на белый свет лазоревые попрыгуньи-стрекозы?

Когда первые пчелы наденут на ноги яркие желтые сапожки из сосновой пыльцы?

Когда мохнатые шмели выберут своей ночной колыбелью лиловые цветы лизун-травы?

Лист двенадцатый



УЛИТКИН ПУТЕВОДИТЕЛЬ



Грибники бывают всякие: есть как ящерицы-проныры — шныряют везде и всюду, да все с пустыми руками.

Есть как иволги-нелюдимы — им бы только забиться в глухие синие заросли, подальше от человеческих голосов.

Есть лягушки-поскакушки — прыгающие по болотным кочкам за моховиками.

Есть олени — почитатели привольных, цветущих полян; тюлени, которым лишь бы поваляться, позагорать на травушке-муравушке.

Тут и завидущие, тут и загребущие, и злостные хулиганы-вредители зеленых деревьев. И просто азартные любители, что не в силах одолеть свою страсть.

Есть и вовсе «неразберихи»: они сразу хотят настрелять дичи, наловить рыбы, нарвать грибов, насобирать ягод.

Но имеется еще особая категория тихоходов, подражателей улиткам.

Улитки не шныряют, как ящерицы, не прыгают, как лягушки, а всегда с добычей. Появится ли где боровик — они уже на боровике, выглянет ли где подосиновик — и они там. Потому что улитки все знают, все понимают. А грибы собирать — не бабочек ловить. Счастье счастьем, но умение тоже требуется.

ХИТРОСТИ ИСКАТЕЛЕЙ

Белые появляются в сосновых, еловых, дубовых, березовых, буковых и грабовых лесах, возраст которых не меньше пятидесяти лет. В молодых насаждениях искать их бесполезно. Любят они кудрявый



*

Удивительное дело: африканские трюфели растут не только в Северной Африке, но и в степях... Азербайджана. Они называются «томболанами», «домболанами», что означает по-азербайджански — «поднимающие землю». Растут и на юге Туркмении, где уже называются трюфелями, только не африканскими, а *степными*, *пустынными*.

Но это, как доказали ученые, один и тот же вид, тот самый, который древние римляне считали «пищей богов».

*

Невероятно, но настоящие груздятники ищут грузди не с помощью волшебной палочки-выручалочки и не глазами их высматривают, не ногами вытаптывают. Настоящие груздятники ищут грузди...

— Как же их найти-то?

— А... носом! Придем да понюхаем. На утренней заре чувствуется, как едко, остро пахнет груздь. У груздя сок — как молоко с перцем: белый, жгучий на вкус. Его ни улитка, ни червяк не трогают, ничей зуб не кусает, никакой клюв не клюет. Без царапин, без пятнышка он растет в холоде осенних ночей — самый чистый гриб груздь.

Писатель Лесник хорошо рассказал о груздевом духе. Но прав ли он в том, что настоящий белый груздь ни одно живое существо, кроме груздятников, не трогает? Сходите, пожалуйста, в лес, найдите груздь собственным носом и посмотрите собственными глазами — так ли это?

олений мох, мелкие кустики вереска, черничника, муравьиные кочки, тенистые поляны, усыпанные толстым слоем перепревшей листвы и хвои. К низинам и болотам жмутся только в жаркие времена, когда олений мох хрустит под ногами, как промороженный снег.

Маслята же, наоборот, выбирают молоденькие сосняччки да редкие пролески берез с елями. Охотнее всего они разбегаются по тропинкам и полянам, потому что им не нравится раздолье, солнечный свет. Бесчисленное множество маслят встречается в тайге, за полярным кругом, где растут одни только лиственницы. Дикие олени покидают каменистые горы и с жадностью набрасываются на эти крупные лоснящиеся грибы, которые, как золотые блюдца, усыпают таежные низины.

Сморчки и строчки надо искать в сосновых и смешанных лесах на вырубках, старых пожарищах, по песчаным оврагам и канавам, средь кустарников, возле дуплистых деревьев, куч хвороста и бревен лесопильных складов.

Много в нашей стране всяких интересных грибов! И у каждого свои хитрости, свои потайные места. Хоть изучи сто самых толстых книг о том, где и как их собирать, а все равно не научишься, если будешь заглядывать в лес лишь от случая к случаю. Улитки ищут грибы не по справочникам, не по определителям. Для них лес — родной дом! Пусть и для вас он станет родным любимым домом — и тогда вы не уступите свою радость никому.

БЕРЕЗОВЫЙ СПУТНИК

Можете ли вы назвать гриб, который неразлучно следует за березой, как нитка за иголкой? Береза

летит, подгоняемая ветром, в тайгу — и гриб за нею. Береза бежит в тундру, за полярный круг — и «антошка на одной ножке» от нее не отстает. Береза подымается по крутым скалам-обрывам к белым горным вершинам — и верный спутник неотступно карабкается за нею. Вот он какой необыкновенно преданный друг, этот обыкновенный красный мухомор!

ГРИБНЫЕ ОБРАЗЦЫ

Представляете ли вы, какой толщины получилась бы книга, если все ученые мира — археологи, историки, инженеры, конструкторы, строители, архитекторы, искусствоведы и другие специалисты перечислили те творения человеческих рук, которые подсказали грибы? Тут и булавы, и палицы, и наконечники копий, и ручки древнеримских мечей. Тут и шлемы немецких рыцарей, и знаки власти русских дружинников, и наковальни старинных новгородских кузнецов. И толкачи, которыми в первобытные времена толкли (да и сейчас кое-где толкут) просо, рис, кукурузу, ячмень, белый кварц с крупинками самородного золота. Даже если б вы посмотрели внимательнее вокруг себя, вы увидели бы грибы-зонтики, грибы-люстры, грибы — настольные лампы. . .

КОЧУЮЩИЙ МЕТЕОРИТ

Пожалуй, самый загадочный гриб в мире — с е т к о н о с к а у д в о е н н а я. Она похожа на знаменитую бразильскую «даму с вуалью», которую ученые называют колокольчатой диктиофорой. Сетконоска — тоже диктиофора, так сказать, родная сестра модной бразильской «дамы». Но появляется



*

Знаете ли вы, кто первый из иностранных путешественников собственноручно нарисовал грибы, растущие в России? Это уже известный нам английский врач Самуил Коллинс, опубликовавший в 1671 году интересную книгу «Нынешнее состояние России, изложенное в письме к другу, живущему в Лондоне». Он иллюстрировал ее двумя лубочными таблицами, на которых изобразил рыжики, волнушки, подберезовики, маслята, грузди и сморчки. Однако рисунки настолько забавны и фантастичны, что невозможно без разъяснительных подписей догадаться, что это за грибы.

*

Не смотрите на летние опенки с пренебрежением. Запомните, чем они отличаются от своих братьев-многодетников. У летних опенков шляпки крупные, гладкие, с бугорком посредине, у осенних — мелкие, чешуйчатые. Пластинки у летних более темные — коричневатые и ржавобурые. Ножка тонкая, полая, вблизи корня — темно-бурая, вверху — беловатая. У всех остальных опят-многокомпанейщиков ножка одноцветная. В отличие от своих ядовитых родственников, у летних опят есть кольцо на ножке. Кроме того, тонкая шляпка летних опят по краям янтарно просвечивает, словно наполненная водой. Вы можете приготовить из этих грибов великолепное жаркое. Кстати, в Германской Демократической Республике они единодушно признаны самыми любимыми национальными грибами.

она на нашей планете в самых неожиданных местах: то в Америке, то в Англии, то в Западной Сибири, то в Прибайкалье. Мелькнет, словно метеорит, и навсегда исчезнет. Никто из микологов не знает, где встречать эту своенравную кочующую «даму». Как никто из астрономов не скажет заранее, где принимать космических гостей — метеориты.

Потому и называют удвоенную сетконоску двойным именем: диктиофорой и еще метеорным грибом.

КАК СТАТЬ ГУЛЛИВЕРОМ

Знаете ли вы, что в грибах содержатся особые вещества — стимуляторы роста — ауксины и гиббереллины? Агрономы проделали интересный опыт: в течение полутора месяцев поливали томаты полупроцентным водным экстрактом, выделенным из шампиньонов и пилолистников. И что же? Урожай томатов повысился на 30%, размер плодов увеличился с 65 до 80 *г*. Помидоры стали расти и краснеть быстрее, чем без грибов.

Не потому ли молодые дубки в степях чахнут и сохнут? А стоит подсыпать к ним в лунку лесную землю с грибными гифами, как они быстро устремляются ввысь, раскидываются вширь?

По-видимому, ростовые вещества трошек благотворно действуют на деревья.

РАСТУЩЕЕ МЫЛО

Можно ли грибами стирать белье? Смешной вопрос! Пачкать руки и одежду можно, это всем известно, а чтоб стирать...

Но вот в Якутии с древних пор женщины прекрасно обходились, да и сейчас обходятся... лиственничной губкой. Она взбивает очистительную пузыристую пену не хуже настоящего мыла, причем не разъедает нежные шелковые и батистовые ткани, как мыло, потому что не содержит жгучих щелочей.

Старыми пористыми трутовиками эвенки чистят закоптелую посуду не хуже пемзы. А в средневековой Бухаре использовали при чистке... угадайте, какой гриб? Ни за что не угадаете! Авиценна написал:

«...Его высушивают, и он сморщивается, словно хрящ, форма его подобна форме маленькой сморщенной чашечки.

Им моют платья и его едят с кислыми приправами. Вкус его столь же приятен, как вкус хрящей и даже больше».

Это — гушна, а по-русски — сморчок!

СТРОГАЯ СЛУЖБА

Рассказывал ли вам кто-нибудь, что в 1969 году на Брянщине впервые в Советском Союзе организована строгая служба грибной информации? Все лесхозы обязаны еженедельно сообщать по телефону

или по радио в заготовительный микологический штаб о появлении бурных грибных «волн».

На Брянщине ученые создали крупномасштабную карту грибных месторождений для всей области, чтоб искатели, приносящие «дары» для грибоварен, не топтались вслепую, надеясь на счастливые случаи.

Брянские ученые предлагают привлечь для сборов лесных сокровищ всех школьников, сформировать из них «зеленые батальоны».

ПОСОБИЯ ДЛЯ НЕЗНАЕК

Не правда ли интересно — в некоторых лесах Подмосковья на опушках поставлены каменные скульптуры тех грибов, которые могут найти там сборщики?

Вот бы перенять этот опыт всем лесхозам, расположенным вокруг наших городов. Конечно, только необходимо, чтобы «портреты» грибов были научно точными, естественно окрашенными и с правильными названиями. Непременными консультантами таких каменных или металлических творений обязательно должны быть микологи.

ПРЕМУДРЫЕ ОЛЕНИ

Известно ли вам, что дикие олени «оценили» питательные качества грибов, их богатство витаминами и важнейшими кроветворными элементами куда правильней, чем многие народы мира?

Североамериканские индейцы, например, грибов не ели. Они считали, что грибы навлекают смерть, что это — «печальная обувь мертвецов». В «Песне о Гайавате» Г. Лонгфелло в главе, где рассказывается, как Гайавата бесстрашно бился с обитателем Жемчужного Вигвама — с сумрачным и страшным Меджисогвоном, — есть такие строки:

Наконец перед закатом,
Весь израненный, усталый,
С расщепленным томагавком
И с тремя стрелами только,
Гайавата безнадежно
На упругий лук склонился
Под старинною сосною;
Мох с ветвей ее тянулся,
А на пне грибы желтели, —
Мертвецов печальных обувь.

Перевод И. Бунина

Не едят грибов и многие северные народы нашей страны.

А вот дикие и домашние олени, едва заслышав запах грибов, «устремляются в их сторону с такой необузданной силой, что никто и ничто не может их остановить».

Не случайно в некоторых звероводческих фермах грибы добавляют в корм черно-бурым лисицам, песцам, соболям, норкам, горностаям. И пушнина получается бесподобной.

ПОЛЕЗНАЯ ДРУЖБА

Многие шляпочные грибы вот уже миллионы лет, как породнились с деревьями и не могут существовать друг без друга. Об этом люди впервые узнали в 1881 году, когда русский ученый, профессор Новороссийского университета Ф. А. Каменский открыл необыкновенное сожительство (симбиоз) между тонкими нитями (гифами) грибницы и кончиками древесных корешков. Грибница плотным чехлом оплетает корешки, иногда вонзается внутрь их клеток, образуя клубки, пузыристые вздутия, кустистые разветвления.



Микориза на корнях растений

Известно, «разношерстный народец» относится к низшим растениям — без стеблей и веток, без листьев и цветов, к растениям, которые лишены зеленого хлорофилла, а следовательно, не могут самостоятельно добывать углеводы.

Ну что ж, не велика беда — есть на Земле зеленые фабрики, деревья. Они щедро посылают своим маленьким бледнолицым соседям углеродные соединения, а малыши платят им за это стократной благодарностью. Тонкая, сильно разветвленная паутина мицелия обладает гораздо большей площадью, чем древесные корни. Грибница, как мощный насос, выкачивает из почвы для своих великовозрастных покровителей драгоценную воду с растворенными в виде простых соединений минеральными веществами — азотом, фосфором, калием, заботливо и щедро снабжает их витаминами, полезными ферментами и «лекарствами» от грибковых заболеваний.

Без маленьких молчаливых трошек-антошек не могли бы, вероятно, шуметь большие леса.

ВЕТРОЗАЩИТНЫЕ ПРЕГРАДЫ

В прошлом веке только за пятьдесят четыре года около тридцати раз в черноземной полосе России начисто слизывала посевы хлеба желтая палящая засуха. В 1891 году от голода вымирали семьи и даже целые деревни.

Великий русский ученый Василий Васильевич Докучаев решил воздвигнуть перед черными жгучими бурями-суховеями плотные преграды из дубов. Но молодые деревца не приживались в горячей степи, гибли.

Лесовод Высоцкий обратил в 1902 году внимание на то, что дубки не болеют и растут быстрее, если в лунки с желудями класть лесной перегной, пронизанный грибными гифами. Он назвал мико-

ризу «оздоровительной заразой». И зашумели в голодных степях плодоносные, водоохранительные стены кудрявых дубрав.

Ныне зеленые «крепостные валы-заслоны» встают на многих полях Советского Союза.

МАГИЧЕСКОЕ — «ТОЛЬКО»

Только под лиственницами растут: маслята лиственничные!
Только под соснами: зеленушки, рогатики желтые!
Только под елями: мокрухи еловые, грузди желтые!
Только под березами: волнушки, белянки, грузди настоящие!
Только под дубами: дубовики, грузди дубовые!

???

Многие натуралисты давным-давно подметили, что благородные боровики водят крепкую дружбу с ядовитыми красными мухоморами, вонючими желтыми валуями и некрасивыми приземистыми «поганками»-подвишенниками, которые похожи на лисички, только тускло-белые. Как высыплют в березняки ивишени-подвишенники, так недели через полторы на том же самом месте непременно вынырнет из-под земли бравая гвардия «полковников».

Но вот ученые-микологи не подтвердили пока никакой биологической связи боровиков ни с мухоморами, ни с ивишенями, хотя некоторые и высказывали предположение: а не существует ли симбиоз (сожительство) между разными грибами?

ВСЕ ПРИ ДЕЛЕ

Олений путеводитель

У охотника с ружьем «работают» глаза и уши. Глазами он высматривает, ушами он выслушивает птиц и зверей.

У охотника с палочкой-указалочкой «работают» глаза и нос. Глазами он выискивает, носом он вынюхивает грибы и ягоды.

Каждый гриб пахнет по-своему. Бывалые лесники с закрытыми глазами отличат грузди или боровики от всех грибов.

Настоящие грузди пахнут груздями. Боровики — боровиками и поджаренными лесными орехами. Лесные опята — дикими яблоками. Лисички — сушеными абрикосами или березовым листом с примесью мяты. Молодые валуи — миндалем, старые — псиной. Сухой серо-розовый млечник — эфироносным растением кумарином. Сыроежки желчные — медом. Шампиньон луговой — анисом. Ивишени и рядовка желтая — свежей пшеничной мукой. Веселка обыкновенная — падалью. Полубелый гриб — карболкой. Маслята — фруктами. Ложнодождевик — сырым картофелем. Зеленушка — зеленым огурцом. Говорушка перевернутая — кислым тестом. Рядовка серая — жженой

резиной. Сыроежка буреющая и старые подмолочники — соленой селедкой. Млечник камфарный — клопами. Рядовка мыльная — хозяйственным мылом. Сводчатка козлиная — скипидаром. Рыжики — сосновой корой и кедровыми орехами.

Аромат грибам в большинстве случаев придают эфирные масла. Развивайте олений нюх на грибы!

Определитель рябчика

Любопытные охотники подглядели, будто рябчик, как пчелы и бабочки, любит летать по цветам. «Ива цветет — он на иве, черника и голубика — он к ним. Зацветут незабудки — не забудет и незабудки». (Н. Сладков)

Зачем же рябчику цветы? Оказывается, он их... ест.

Грибники тоже подметили, что рябчик любит надламывать края шляпок у лесных разноцветных грибов. Отломит и бросит. А клевать не клюет. Зачем же? Никто пока не знает. Может быть, ищет лакомые личинки, а может, по-своему, по-птичьи, определяет, где какие грибы выросли. Ведь каждый гриб на изломе зацветает.

Только боровики всегда неизменно белые, лисички — золотисто-желтые, печеночницы обыкновенные — кроваво-красные, мокрухи пурпуровые — оранжевые, рядовки фиолетовые — фиолетовые.

Почти все сыроежки тоже, как боровики, белые, а вот у розовой и обманчивой сыроежки мякоть желтеет, у бордовой — буреет.

Лимонные ткани у синяка-дубовика становятся васильковыми; у рыжика соснового оранжевые пластинки при надавливании зеленеют; полубелый гриб на изломе желтеет, все моховики слабо синеют, а козляки — краснеют. Белое мясо подосиновиков сперва розовеет, затем лиловеет, а уж потом вовсе чернеет.

Особенно быстро меняются млечники.

У волнушек и настоящих груздей молоко желтеет, у черных груздей — чернеет.

Чтоб лучше распознать грибы, перенимайте опыт у рябчиков!

Работают ноги

«По грибы! Какими словами передать прелесть этого удовольствия! Очарованных странников с корзинами встречает здоровый лесной воздух, зеленый покой листвы. Задумчивая тишина располагает к сосредоточенному вниманию, зоркости и наблюдательности». Ни ноги, ни плечи удачника не знают усталости, и он, очарованный прелестью грибного похода, радостно возвращается домой, не чуя земли под ногами, «...на крыльях быстрый, как мечта». (Д. Зуев)

Трудятся руки

На Руси хорошо различали те операции, которые «делают» руки при находке трубчатых и при находке пластинчатых грибов. Если, например, боровики с толстыми крепкими пеньками «брали», то грузди, у которых ножки хрупкие и вдобавок глубоко уходят в землю, «ломали».

Ящеркины пробы

Снуют по лесным полянам проворные, юркие зелено-малахитовые и пестрые яшмовые ящерки. То за шмелями погонятся, то к грибам подбегут. Лягут под солнышком около нарядных сыроежек, повязанных шелковыми яркоцветными платочками, и смотрят, как зачарованные, словно любуются. Только язычок восторженно мелькает, касаясь шляпок.

Натуралисты утверждают, что ящерки схватывают на лету грибных комариков, слизывают слизистых слизняков.

А бывалые грибники говорят, будто бы ящерки так, язычком, пьют из сыроежкиных колодцев скопившиеся дождинки, подбирают холодную росу, ловят капельки выступившего сока, чтоб попробовать вкус грибов.

А вкус у свежих лесных грибов разный.

Самый сладостный вкус у самых ядовитых бледных поганок и мухоморов.

Желчный — у желчных грибов; перечный — у груздей перечных; приятно пощипывающий — у рыжика соснового.

Все сыроежки — пресные, а те, у которых колпачки пурпурно-красные, а также сыроежки Келе, охристые, серые, выцветающие и жгучеедкие — жгут язык крепко да едко. Не отстают от них и млечники, волнушки, скрипицы, грузди.

Горьковатый сок у серушек и ежовиков желтых, у ядовитых кирпично-красных и серно-желтых опят.

А вот осенние опята отличаются от своих опасных близнецов кисловато-вяжущим вкусом. Полубелые грибы отдают карболкой, боровики — сахаром, а горькушки — хиной.



Приходилось ли вам читать, как в России возникла грибная кустарная промышленность?

Пища крестьян была скудной, однообразной, а летом, когда иссякали запасы, они довольствовались только ржаным хлебом, нередко пополам с мякиной и лебедой, мороженой картошкой, кислым квасом да иногда зеленым луком. Первые грибки-травники, грибочки-колосовики являлись для них благом.

Когда в России бурно начали расти фабрики, заводы, шахты, города, сельские жители стали продавать излишки «даров леса». Постепенно крестьян научились опутывать, «озадачивать», то есть давать деньги вперед, под будущий урожай, хваткие торгаши-непоседы.

Как только смачивали почву дождики-моросеи, расторопные скупщики быстро раскидывали на опушках парусиновые палатки, строили фанерные навесы, ставили походные чугунные печки, завозили кадки, бочонки, мешки с солью. И тянулись к ним вереницами мужики, бабы, старики, подростки — все, кто мог держать корзину, нести пестерек. Тут же, в лагере, при свете костров сборщики получали деньги за свою добычу. Нещедро, правда, им платили.

В конце XIX века лесные промыслы России стали прибирать в свои лапы крупные капиталисты. Они построили большие фабрики: сушили, солили, мариновали грибы, выпускали консервы. И не было отказа русским грибам: раскупались мгновенно.

Нужны ли грибникам уши?

А вот грибники прекрасно могут собирать грибы и без ушей! Зачем грибникам уши? Взорвется ли под сапогом перезрелый хлопун-дождевик — густой «дым» сам полезет в глаза, хрустнет ли под пяткой затаившийся груздок — и он ощутит заветный звук, словно электрический толчок, всем телом. Не случайно в давние времена каргопольские рыжатники-оральщики не боялись ни змей ползучих, ни росы студеной, обжигающей — «слушали» сквозь моховой настил рыжички-копеечки... пальцами босых ног. И ныне ребятишки Елецкого края отправляются осенью за белянками, груздями и волнушками без обуви — чтоб лучше «учуять» под жесткой дубовой листвой хрустящие невидимки.

И все-таки грибникам уши нужны, особенно когда они отправляются в неведомые леса тихим утром.

Вот вздохнул сонный прохладный ветерок и послышался невнятный шелестящий лепет. Значит, где-то рядом растут осины, а под ними наверняка красные шапочки — подосиновики.

Вот чуткое ухо уловило шуршащий шорох еловых веток. Надо посмотреть — нет ли там синих рыжиков или белых высоких грибов. Они любят прятаться под елями.

Чтоб новички знали, в каком лесу можно встретить те или иные грибы, улитка любезно прислала в нашу редакцию свою волшебную путеводную табличку:

Наименование леса	*Название грибов*
Бор-беломошник (лишайниковый бор)	Белый гриб, подосиновики, моховики, рыжики сосновые, козляки, горькушки, сыроежки, сморчки
Сосняк-брусничник	Те же грибы, что и в бору-беломошнике, и еще: подберезовики, масленки, лисички, мухоморы
Сосняк вересковый	Те же грибы, что и в бору-беломошнике, и еще: зеленушки и желчные грибы
Сосняки и ельники черничные	Белые грибы, подосиновики, моховики, масленки, козляки, горькушки, сыроежки, строчки, мухоморы, валуи, опенки, рыжики, грузди желтые, свинушки, серушки, желчные грибы
Сосняки и ельники кисличные	Подосиновики, опенки, сыроежки, свинушки
Ельники	Белые грибы, грузди желтые, масленки, моховики, рыжики еловые, свинушки, сыроежки
Березняки разнотравные – самые богатые леса	Те же грибы, что и в сосняках и ельниках черничных, и еще: подберезовики, волнушки, лисички, грузди настоящие
Дубняки	Белые грибы, дубовики, моховики, грузди дубовые и перечные, лисички, бледные поганки, мухоморы, сыроежки
Осинники	Подосиновики, валуи, грузди осиновые, лисички, мухоморы, моховики, подгруздки белые и черные, серушки
Сфагновые болота	Сыроежки, подберезовики, горькушки.



Таежные незабудки

(Из дневника)

В 1955 году геологическая судьба забросила меня в Восточные Саяны, к самым пикам хребта Эргак-Торгак-Тайга. Места дичайшие. Густые синие пихты, увешанные черными космами лишайника, могучие красноствольные кедры, зеленые лиственницы, и лишь в низинах, куда не проникал со снежных вершин колючий ветер, стояли белые березы. Одним словом, настоящие звериные дебри — с маралами, косулями, рысями и горными барсами! И в этой глухомани мы собирали мешками тугие, ядреные белые грибы — с буровато-бронзовыми шляпками. Мы жарили их на костре на больших чугунных сковородках, тушили с сухими сливками в эмалированных ведрах, солили с черемшой в кастрюлях.

Вот и верь, что «в глухой, нетронутой тайге белый гриб почти не встречается».

Урок заблудившимся

А вот другой пример. Но это уже относится не к белым, а к подосиновикам. В 1958 году я составлял геологическую карту в верховье реки Бахты, которая течет в Енисей между Нижней и Подкаменной Тунгуской. Как поступил бы заблудившийся скиталец, если вдруг попал бы тогда в бахтинскую тайгу? Он увидел бы кедры, пихты, ели, лиственницы, орлов, глухарей, тетеревов. И на каждом пригорке, среди осин, увидел бы тысячи «красных шапочек» — веселых, нарядных спутников заунывно-трепетных деревьев. Он мог бы рвать их грудами, полные телеги, целые машины.

«Вот, — подумал бы он. — Настало, наконец, мое спасение! Грибов несметное полчище, значит, люди живут где-то рядом».

И, собрав последние силы, он радостно пошел бы искать селение. Но, увы, подвели бы беднягу ученые трактаты. На многие десятки, сотни километров вокруг простиралась бы все та же глухая дикая тайга. И ни одной деревушки!

Вспомнился мне этот случай, и я подумал: «Мало, очень мало знаем мы еще о жизни лесного народца».



А-а у-у-у нас, в Путоранских горах, собирают грибы — ну точь-в-точь подосиновики: и ножки в чешуйках, и шляпки красные, и мякоть на изломе синеет, как василек. А вот осин там нет. Хоть сотни километров протопай, ни одной не встретишь.

Значит, с подосиновиками у микологов путаница получилась. Какие же они подосиновики, если растут не только под осинами? Не лучше ли их переделать на «красные шапочки»? А-а?

* * *

А-а у-у-у нас, в Марийской АССР, грибники давным-давно подметили, что подосиновики, хоть и называются всюду одинаково, на самом же деле в каждом лесу разные. В темных осинниках они красноватые, в розовых сосняках какие-то желтые, в светлом березняке белые, как альбиносы. Микологи воспользовались открытием марийских искателей и составили более подробное разделение подосиновиков.

А у вас помогают сборщики ученым?

* * *

А у нас, на Украине, все украинцы знают, что в кленовые, вязовые и ясеневые пущи ходить бесполезно, что ничего интересного, кроме трутовиков, там не найдешь.

А вот в «пустых» приднепровских зарослях остролистной ивы микологи недавно обнаружили крупношляпочный пластиночник — в о л о к о н н и ц у п е с ч а н у ю, которая раньше

была известна только в Голландии и Северной Америке. Правда, вкусовые и питательные качества этой волоконницы еще не изучены, но ведь и галушки сами в рот не лезут.

В дубравах Винницкой области тоже недавно обнаружен очень редкостный пластиновопоровик красно-желтый, у него между листками оригинальные поперечные перегородки.

А много ли у вас пластинчатых грибов с поперечными перегородками? Попробуйте, пожалуйста, найти хоть одну поперечинку у своих антошек-гармошек.

У нас, на Западной Украине, растут буковые и грабовые леса, и только под грабами вы можете собирать симпатичные грабовики. Они похожи на подберезовики, но мякоть у них на изломе лиловеет, точно у подосиновиков.

А шляпки белых в грабовых лесах совсем не содержат красного оттенка, как в сосновых борах, а какие-то неопределенно буроватые.

Что же касается остальных украинских грибов, то они точь-в-точь как под Москвой, особенно много у нас бывает дубовиков, зеленых мухоморов, валуев, сыроежек, перечных и дубовых груздей.

Впрочем, и бледных поганок с сатанинскими отравителями хватает.

В иные годы в дебрях Полесья «вздымаются» настолько обильные урожаи белых, что каждый запросто может собирать в день по 100—200 килограммов отменных толстячков-крепышей.



Ученые давно предполагали, что грибы, образующие микоризу с корнями деревьев, добывают, как и некоторые бактерии, азот из атмосферы, что они подкармливают им своих зеленых великорослых друзей. Но доказать предположение не могли.

И только в последние годы исследователи придумали хитрый опыт. Они взяли семена сосны, посеяли в особые камеры, несколько саженцев заразили грибами и пустили к ним воздух, в котором часть обычного азота была заменена меченым — радиоактивным. И что же? Все маленькие деревца, как с микоризой, так и без нее, завладели радиоактивным газом, но те сосенки, которые были «обвенчаны» с трошками, азота содержали значительно больше, чем «холостые» соседки. Значит, и правда — грибы создают деревцам особые условия, благоприятные для усвоения азота прямо из воздуха.

* * *

Трюфели французы ищут по-своему, по-французски — двумя способами.

Способ № 1 заключается в том, что они высматривают сперва особых комариков-толкачиков.

Как только пустятся в пляс комарики, так и трюфели, словно кроты, начнут лезть из-под земли, вздымая над собой трещиноватые холмики. Чтоб любоваться сквозь трещинки бесплатными веселыми представлениями.

Французы ставят под комаринскими плясунами потайные заметинки и приходят туда, когда невидимки полностью созреют.

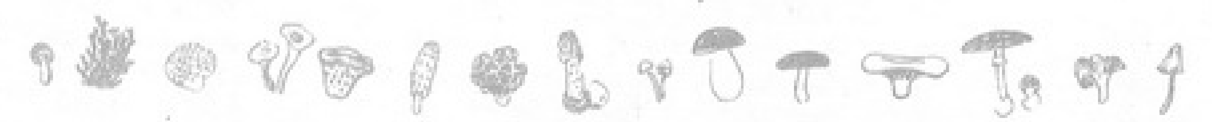
Способ № 2 заключается в том, что искатель старается раньше всех своих соперников посетить заведомо известное только ему одному месторождение.

Не дожидаясь традиционных комариных плясок, он вырывает недозрелые трюфели и прячет куда-нибудь в землю, чтоб они дошли, как доходят в соломе зеленые помидоры.

Но такие самоделки-скороспелки не всегда удается продать по дорогой цене.



ПРИМЕТЫ ОСТРОГЛЯДОВ



Появятся сморчки —
через три недели ждите подберезовики.

—

Появятся волнушки — ждите грузди.

—

Появятся мухоморы — ждите белые.

—

Появятся белые —
через три недели ждите рыжики.

—

Появятся рыжики — ждите осенние опенки.

—

Появятся осенние опенки — ждите снег.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЯТЛА



По преданию, у Владимира Мономаха был рак губы, и он избавился от страшной болезни только благодаря чаге: черно-коричневому березовому грибу, а по-научному — бесплодной стадии трутовика инонотуса. Гриб этот образует бугристые, трещиноватые кулаки-вздутия весом от 2 до 5 *кг*, которые кажутся опаленными, обугленными, лопнувшими от мороза. Под микроскопом он состоит из очень плотных переплетенных темно-бурых гиф.

Издавна русский народ применял чагу при лечении рака желудка, болезнях кишечника, печени и селезенки. Брали сухой инонотус, замачивали горячим кипятком на 4 часа, мелко рубили его или крошили на терке и снова настаивали двое суток на кипятке, исходя из пропорции — 1 часть чаги, 5 частей воды. Густой коричневый раствор пили 3 раза в день, по стакану, или делали из него компресс. Другие лекари поступали по-иному: толкли в мелкий порошок наросты и, залив водой, ставили на ночь томиться в русскую печь — на «легкий дух».

Химики обнаружили в этом грибе агарициновую, щавелевую и ароматичные кислоты, смолы и большое количество других веществ.

Кроме того, чага богата калием, натрием и особенно марганцем.


Чага

Знайте и собирайте этот полезный целебный гриб! Его лучше всего заготовлять с осени до весны, когда нет густых зеленых листьев, когда черные желваки видны на белом фоне береста далеко-далеко. Наросты обрубают острыми тяпками или топорами, удаляют рыхлую рыже-бурую массу, а темно-коричневую твердь кладут в заплечные мешки и просушивают под навесом или в сарае.

Запомните: чага растет только на живых березах. Когда дерево погибает, под корой иногда вздуваются беловатые лепешки шириной до 30 *см* и длиной до 2 *м*, утыканные косыми трубочками. Этот распростертый гриб и есть плодоносящий трутовик инонотус. Но он лечебными свойствами не обладает.

Кроме чаги на березах поселяются: ложные трутовики, похожие на седовато-серые или ржаво-коричневые копыта с бугорчато-шаровидной коркой; окаймленные трутовики, которые состоят из разноцветных округлых зон; настоящие трутовики, обладающие гладкой буровато-желтой концентрически-бороздчатой поверхностью и светло-серым трубчатым слоем. Наконец, на березах поселяются березовые губки, напоминающие осиные гнезда с белой мясисто-пробковой тканью.

Как видите, все эти соседи резко отличаются от темных, бесформенных, исковерканных трещинами наростов благородной чаги.



Все грибы в нашей стране по кулинарным качествам и многовековой традиции разделены на четыре категории.

К первой, самой вкусной и ценной, относятся: белые, рыжики, грузди настоящие и желтые.

Ко второй, менее достойной: подберезовики, подосиновики, масляники, дубовики, волнушки, подгруздки, шампиньоны обыкновенные, грузди дубовые и осиновые.

К третьей, „так себе": моховики, валуи, многие сыроежки, большинство млечников, лисички, сморчки, строчки, опенки осенние.

К четвертой, „никудышной": козляки, горькушки, свинушки, скрипицы и все прочие, которые собираются только знатоками.

Подобное разделение не совсем справедливо, требует уточнения. В наше время оно устарело.

Лист тринадцатый



КАК НА СВЕТ РОДИЛИСЬ



ПТИЧКИ-НЕВЕЛИЧКИ

У всех шляпочных грибов есть особый плодоносный слой (гимений или гименофор), в котором рождаются и вызревают споры.

У трубчатых («дьявольских копыт» и «ванек-встанек») он похож на мелкопористую губку, на тончайшие пчелиные соты.

У пластинчатых («антошек-гармошек») — на бумажный китайский веер.

У ежиков-ежовиков — на круглые ломкие шипики и зубцы. Они свешиваются вниз, как «сосулькины носы».

У сморчков — на сморщенные ячейки подсолнечника.

Рогатиковые (коралловые и булавовидные) грибы тоже вынашивают своих «детишек» на виду у лесных жителей, а вот дождевики и трюфели прячут их от недобрых глаз глубоко-глубоко под оболочку.

У сморчков и строчков споры лежат в овально-цилиндрических сумках, точно кенгурята, — по восемь штук в каждой сумке. У трюфелей — в округлых мешках по четыре, а иногда, как, например, у белого немецкого трюфеля, — по восемь шиповатых «шариков» вместе. Поэтому и называют их **сумчатыми грибами**, или **дискомицетами**.

У всех остальных, кроме дождевиков и булавниц, они растут на пластинках, шипиках, трубочках, которые густо покрыты бесцветными или слабо окрашенными булавами-базидиями. На этих-то базидиях, на тонких отросточках, называемых стеригмами, и сидят рядышком, словно птички-невелички, по четыре споры диаметром от 3 до 25 микрон. Между плодоносными базидиями располагаются бесплодные базидии, или парафизы. А над ними, как острые боевые копья, выступают цистиды — длинные клинья с прочными толстыми

стенками. Это и в самом деле — рыцарские пики. Их назначение — защищать молодые, еще не созревшие семена от ран и повреждений.

Все грибы (трубчатые, пластинчатые и ежовиковые), у которых есть базидии, называются базидиальными.

У дождевиков и веселки обыкновенной «ребятки-цыплятки» тоже сидят на базидиях, но внутри плодового тела. Они относятся к гастромицетам.

А у булавниц или рогатиковых гимений почти совсем гладкий — без охранных «копий». Споры рассеяны по всей поверхности равномерно. Но так как эти грибы обычно сильно ветвятся, то и площадь их плодоносного слоя велика. У пластинников же она возрастает, как мы уже знаем, благодаря гармошчатым складкам и лепесткам, от которых перпендикулярно отходят базидии с висячими «птичками-невеличками».

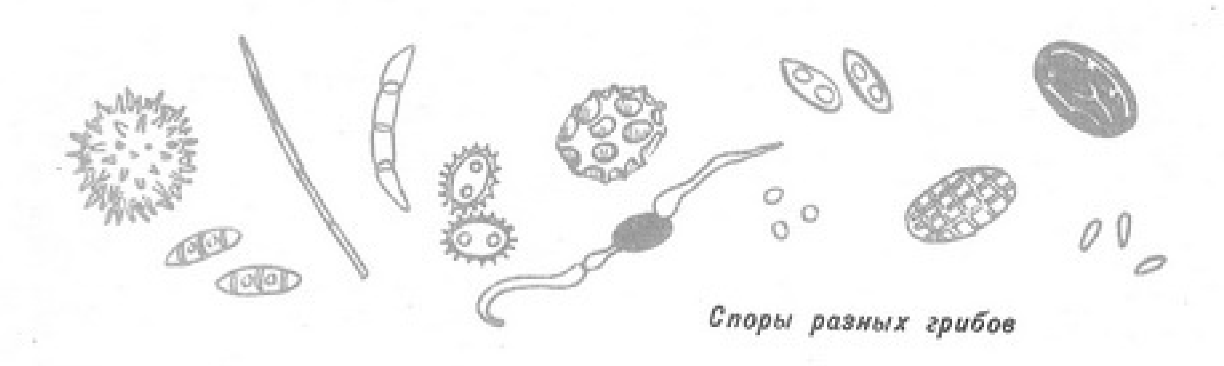
ЗАЧЕМ РАЗРЕЗАЮТ ПЛАСТИНКИ

Трубчатые грибы сравнительно легко определяются по внешнему облику, а вот многие пластинчатые не смогут различить на глаз даже опытные, видавшие всякие диковинки микологи. Приходится делать тонкие, ювелирные препараты. Если, например, разрезать пластинку лугового шампиньона поперек и посмотреть под микроскопом при большом увеличении, то можно увидеть такую картину. Центральная часть ее будет сложена прочной опорной сердцевиной — трамой, которая наглухо прирастает к шляпке. А по краям трамы с обеих сторон располагается подгимениальный слой, несущий базидии, парафизы и цистиды.

У каждого гриба свои неповторимые особенности в строении пластин, они-то и помогают микологам узнавать имя-отчество немого лесного народца.

НЕВЕЛИЧКИ ПОД МИКРОСКОПОМ

И форма спор у каждого гриба своя: шиповатая, как ежики; овальная, как зерна пшеницы; круглая, как шарики; сетчатая, бородавчатая, угловатая, бороздчатая, веретеновая, булавовидная, палочкообразная. И цвет неодинаковый. Если, например, положить на листы белой и черной бумаги гимением вниз разные шляпки, на-



Споры разных грибов

крыть стеклянным колпаком, то через несколько часов под антошками-гармошками можно увидеть лучистые звезды, а под трубчатыми ваньками-встаньками сетчатые узоры. Боровики дадут охристо-желтый отпечаток, подосиновики — ржаво-бурый, шампиньоны — фиолетово-лиловый, сыроежки — белый, навозники — черный, дождевики — зеленоватый, сатанинские грибы — розовый.

Каждая спора состоит из студенисто-слизистой протоплазмы, всевозможных питательных включений, ядра и твердой оболочки, которая надежно защищает зародыши от холода, жары, воды, яркого солнечного света и вредных химических веществ.

«Птички-невелички» покидают родные материнские гнезда по-разному: одни сами, другим помогают звери, птицы, насекомые, черви, третьим — вода, ветер.

ИСПОЛЬЗУЮТ ДОЖДЬ

Дождевики названы дождевиками не только потому, что они выкатываются из-под земли белыми колобками сразу же после теплого моросейничка, но еще и потому, что дождь помогает дождевиковым «невеличкам» вырваться из душной темницы на волю. Как только тяжелые капли начнут барабанить по тонкой сухой оболочке зрелого гриба, происходит мгновенное сжатие, упругая кожица с треском лопается, и, словно под напором кузнечного меха, взвивается вверх темное облачко «пылинок». Воздушные потоки несут их за белые снежные горы, за синие моря-океаны. Вот почему эти грибы растут во всех уголках земного шара.

«Игрушки гномов» (пецицы) и всякие забавные «гнездышки» (гнездовковые), похожие на кубики, чашки, тарелки, созданы природой, конечно, не для развлечения маленьких сказочных мужичков-лесовичков. Они как нельзя лучше приспособлены к размножению с помощью воды. Капля дождя, попадая в «разбрызгивающие воронки», отскакивает вверх, выбивая и увлекая за собой споры.

ПРИСПОСАБЛИВАЮТ СИЛУ ЗЕМНОГО ПРИТЯЖЕНИЯ

Головки «пластиночников» и «скважников» поддерживаются ножками, которые настолько прочны и устойчивы, что их не в силах раскачать даже сильные шквальные бури. Но, невзирая на кажущееся грубое строение «кубышек» боровиков и «цилиндров» сыроежек, они реагируют на положение шляпки более чутко, чем самые совершенные физические приборы, созданные человеком. Словно живые существа, змеисто поворачиваются, изгибаются они — да так, чтоб трубочки или пластинки непременно были направлены отвесно вниз. Иначе споры застряли бы в щелях, не высыпались бы, а следовательно, их не подхватили бы вихревые струи воздуха.

Когда трутовики повалят дерево, то их губчатый слой уже не может высевать армаду хищных трутенят, потому что трубочки приняли горизонтальное положение. Но злые пожиратели зеленого леса не сдаются, не умирают. Управляемые таинственной силой, они

перестраивают свой плодоносный слой, поворачивают его на нужный угол и опять, как из рога изобилия, продолжают сыпать смертоносную «пыль».

Один вид «дьявольского копыта» в течение шести месяцев каждый день непрерывно выпускает по 30 000 000 000 спор. Однако прорастают лишь две-три штуки. Остальные погибают.

ПРИМАНИВАЮТ ГРЫЗУНОВ

Подземные грибы — трюфели, естественно, не могут рассчитывать ни на ветер, ни на дождь. Потому вынуждены были изобрести свои «хитрости». Едва семена начнут созревать, они посылают сквозь толщу почвы такие «сногсшибательные» ароматы, что все мыши, зайцы, белки сшибаются с ног, гоняясь за благоухающими невидимками. С превеликим удовольствием поедают грызуны «французские деликатесы», запивая простой водой, и за это угощение разносят трюфели по всему лесу, ибо их споры, проходя через кишечник, не погибают, а, наоборот, становятся более жизнеспособными.

СТРЕЛЯЮТ САМИ

Строчки и сморчки не пошли на поводу у капризных куцехвостых зайцев и пронырливых хвостатых белок. Юркие вездесущие мыши тоже не завоевывали их доверия. Премудрые строчки-старички изобрели дальнобойные автоматические пушки. Как только наступает «напряженная» обстановка, они ощетиниваются сотнями тысяч стволов, каждый из которых посылает в воздух восемь снарядов. Споры-снаряды подхватываются ветром.

«Орудия» выстреливают под действием разных причин: резкого повышения температуры, изменения влажности, освещенности, давления. Один представитель дискомицетов не выносит, например, толчки. Если его сорвать и сразу же поднести к уху, то можно услышать свист вылетающих «пуль».

ВЕРБУЮТ НАСЕКОМЫХ

Веселка обыкновенная размножается необыкновенным способом. Сперва она похожа на крупный орех, который в народе называется «чертовым яйцом». Затем, обычно к вечеру, тонкая, как бумага, кожица лопается, а на следующее утро из «яйца» быстро начинает вылетать высокая (15—20 сантиметров) губчатая ножка с конической шляпкой на конце. Шляпка эта покрыта густым слоем зеленовато-черной сахаристой слизи, содержащей многие миллионы мельчайших живительных «пылинок». Сначала слизь не пахнет, и на нее никто не обращает внимания. Но через некоторое время вдруг начинает испускать такое ошеломляющее зловоние, что со всего леса сюда шумным роем устремляются наперегонки мясные и навозные мухи. Они быстро, начисто пожирают всю слизь и сытые, довольные уле-

тают прочь, разнося на своих мохнатых лапках и в кишечнике веселковые споры.

В Америке, да и у нас в Северной Азии на больных, источенных короедами деревьях можно найти забавные трутовики, губчатый слой у которых не открыт, а плотно занавешен шторками. Когда споры созревают, в пленочной шторке появляется дыра, куда охотно суют свой длинный нос любопытные жуки. К жукам прилипают «чертенята-трутенята», и они, сами того не ведая, развозят нахлебников по всем теплым уголкам короедовых лабиринтов.


Ризоморфы

А ведь остальные трутовики надеются на «авось» — авось из миллионов бескрылых «птичек-невеличек» хоть одну да занесет ветер в трещинку древесного ствола.

Вообще очень многие насекомые — верные друзья-помощники грибов...

А вот люди...

Когда неудачный собиратель, блуждающий с пустой корзинкой, вдруг заметит бронзовую каску боровика, он бросается к нему, как тигр, охваченный трепетным волнением, он жадно обхватывает желанную добычу пальцами-щупальцами, выламывает, вырывает с «корнем» и тут же, чертыхаясь, на чем стоят осины, швыряет в кусты.

— Эх, опередили, ползучие твари!

Сколько проклятий достается бедным личинкам!

Собственно, ну, а какое право имеют люди обзывать грибных червей обидными словами? Ведь «властелины природы» пока предпочитают только рвать грибы, а не сеять, только есть, а не выращивать.

А глупые насекомые, которые никогда в жизни не поймут ни одной буквы человеческой мудрости, заботливо и кропотливо разносят на своих хиленьких плечах «лесное счастье».

ЗАПРЯГАЮТ ЛОШАДЕЙ

Навозники, пожалуй, самые премудрые и сложные растения. У многих из них семена развеиваются ветром, но есть такие «бомбардиры», которые выбрасывают свои снаряды, набитые тысячами спор, на два, а то и на целых пять метров. «Шариковые бомбы» прилипают к стеблям травы и терпеливо ждут, когда придут лошади, коровы, овцы или зайцы. Животные поедают корм, а вместе с ними семена. Проходя через кишечник, споры подвергаются необходимой химической и термической обработке — без этой процедуры некоторые копринусы не могут размножаться.

Проделайте опыт: поместите под стерильно чистый стеклянный колпак свежий лошадиный катыш. Через несколько дней вы увидите великое множество всевозможных интересных грибов.

ВЗНУЗДЫВАЮТ ОЛЕНЕЙ

И на оленях, вернее, в их теплых желудках, катаются споры. «Рогатые вездеходы» очень любят лакомиться грибками. Сами того не ведая, они высевают на огромных просторах тундры, лесотундры, тайги, окаймляющих побережье Ледовитого и Тихого океана, круглые «орешки», начиненные грибными семенами.

ПОЛЗАЮТ С ЧЕРВЯМИ

Земляные черви — добрые помощники «разношерстного народца». Перепахивая и разрыхляя лесную подстилку, они создают благоприятные условия для развития мицелия. Ведь грибница, как и человек, дышит — поглощает кислород, выделяет углекислоту, ей постоянно нужен приток свежего воздуха, который и поступает через круглые окошки-поддувальца, проточенные неутомимыми трудягами. При дыхании в грибных клетках происходит интенсивный обмен: разложение, расщепление и создание новых органических веществ.

В дождливую погоду и темной ночью черви высовываются из своих конурок на поверхность, заглатывают с почвой крошки грибов, оброненные мышами и белками, кусочки опавших листьев, сухие травинки, а вместе с ними — и грибные споры. Медленно ползают черви, но зато почти без передышки, и потому за свой век они путешествуют на большие расстояния, развозя в кишечнике бесплатных пассажиров. На счастливых, неглубоких «станциях» эти семена прорастают, чтоб порадовать искателей обильным урожаем.

ЛЕТАЮТ НА ПТИЦАХ

Многие лесные птицы, кукши, например, сороки, дрозды, дятлы, куропатки, глухари, тетерева, рябчики, расклевывают грибы ради червей, слизняков, личинок и насекомых. К их перьям, лапам и носам приклеиваются споры и летают себе опять-таки бесплатными пассажирами, пока не найдут пристанища в каком-нибудь теплом, мягком уголке.

ПЛАВАЮТ

При таянии снега и во время затяжных дождей по лесам бегут, журчат ручьи, несут с собой всякий мусор: валежник, сухие листья, траву, а на них, как на плотах, плывут неведомо куда грибные «ребятки». Плывут, пока судьба не прибьет к тихим берегам.

СЧЕТ НА ТЫСЯЧУ ВОСЕМЬСОТ ЛЕТ

Надежда Августиновна Надеждина, написавшая для детей полезную книжку «Полное лукошко», узнала у микологов, что для того, чтобы подсчитать количество «пылинок» всего-навсего одного шам-

пиньона потребуется тысяча восемьсот лет! Надо «ни пить, ни есть, а только считать и считать».

И все-таки ученым удалось узнать, что этот пластиночник рассеивает около ста шестидесяти миллионов спор.

Как же? Да просто!

Шляпка зрелого гриба плодоносной стороной кладется на липкую бумагу. Споры с бумаги удаляют специальной жидкостью, при помощи особого счетного прибора определяют под микроскопом количество «пылинок» в одной капельке жидкости. А уж потом узнают, сколько потребуется таких капелек, чтобы полностью смыть с листа все «птички-невелички».

НЕИЗМЕННЫЕ ФОРМЫ

При точном определении грибов, под микроскопом, кроме размеров, важное значение имеет цвет спор, и особенно — форма, которая является очень устойчивым признаком. Подобно тому, как у каждого человека свой неповторимый почерк, так и у каждого вида грибов свои, только им присущие формы спор.

Например, у бледной поганки, головача круглого, дождевика грушевидного, мухомора порфирового, рядовки серой и трутовика овечьего споры шаровидные, гладкие. У груздя осинового, дождевика шиповатого, ежовика пестрого и рядовки сросшейся — шаровидные, бороздчатые и шероховатые. У груздя настоящего, млечника обыкновенного и трюфеля белого — шаровидные, шиповатые. У вешенки обыкновенной, говорушки серой, лисички желтой, мухомора красного, сморчка настоящего, строчка обыкновенного, опенка лугового, шампиньона обыкновенного — эллипсоидальные, гладкие. У колпака кольчатого, паутинника слизистого, приболотника фиолетового, подгруздка белого и рядовки фиолетовой споры эллипсоидальные. У дубовика-синяка, гриба-зонтика белого, навозника белого, навозника серого, погребного гриба, свинушки и чесночника — яйцевидные, гладкие. У подберезовиков, боровиков, козляков, масленков лиственничных, масленков поздних, мокрух, подосиновиков белых — веретеновидные, гладкие. У желчного гриба — неровно-веретеновидные, гладкие. У говорушки бледнеющей и лаковицы розовой — цилиндрические, гладкие.

Не правда ли — скучно, очень скучно это читать? Но настоящим микологом станет лишь тот, кто досконально изучит каждую грибную пылинку — спору, каждую грибную клеточку — каморочку, каждую грибную ниточку-паутинку.

ВПЕРЕДПОЛЗУЩИЕ

Итак, спора попала в благоприятные условия. Оболочка лопается, из трещины, словно клюв цыпленка, высовывается росточек. Он тянется, тянется упорно, и вот уже тонкие (диаметром 1—10 микрон) нити-гифы, разветвляясь и переплетаясь, скопляются в плесневелый войлочек.

Цвет мицелия у каждого антошки свой: белый, голубой, желтоватый, оливково-бурый, коричневый. Гифы могут склеиваться в крепкие, словно корни, шнуры, могут срастаться в широкие пленки, похожие на замшу и кожу, могут собираться в густые шерстистые клубни. Например, у домовых грибов три типа гиф: а) нежные и тонкие; б) упругие и твердые, так называемые механические; в) круглые сосудистые с большим просветом. По трубкам-сосудам ненасытные «домовые» перекачивают питательные вещества с этажа на этаж.

Запомните любопытную особенность: грибные гифы ползут только вперед. Только вперед и никогда не отступают назад. Новая клеточка появляется лишь над старой. Это называется вершинным ростом.

Там, где нити-гифы собираются в пучки — в мицелиальные тяжи, — появляются зародыши плодовых тел, а потом вздымаются и сами плоды, которые все искатели неправильно называют «грибами».

«НАМ НЕ СТРАШЕН СЕРЫЙ ВОЛК!»

Если бы по щучьему велению, по мухоморову хотению у всех немых лесных «мужичков»-одноножек вдруг появился голос, то они непременно бы запели:

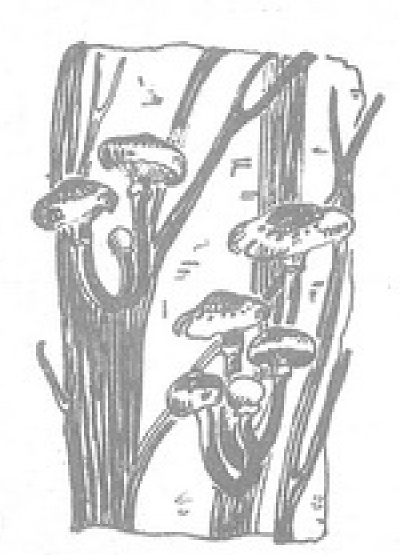
Нам не страшны ни зной, ни ураганы!
Нам не страшны ни ливни, ни мороз!

И в самом деле, когда тончайшим, нежным, легко ранимым нитям мицелия угрожает неминуемой погибелью какая-нибудь катастрофа, они не умирают, не сдаются, а, управляемые таинственной силой, быстро преображаются, перерождаются, переходя в различные «покоящиеся стадии».

Во-первых, гифы многих грибов, например, шампиньонов, способны делиться и распадаться на одноклеточные кусочки круглой, эллиптической или цилиндрической формы, которые окаймляются крепкой пленкой. Это так называемые хламидоспоры.

Во-вторых, грибница образует плотно переплетенные шаровидные и овальные скопления — скероции, содержащие большой запас питательных веществ, в частности, жира. Они бывают очень твердые, так как всегда, словно птичьи яйца, покрыты тугой цветной скорлупой. Их размер достигает 30 сантиметров в диаметре! Склероции некоторых тропических трутовиков весят 20 килограммов! У навозников и зонтиков они обычно не крупнее десятых долей миллиметра.

В-третьих, лесные опенки, например, и домовые грибы размножаются не только спорами, но и ризоморфами, которые представляют собой корневидные тяжи толщиной в карандаш и длиной в несколько метров.



Ризоморфы и плодовые тела опенка

Тяжи-шнуры состоят из плотно склеившихся гиф и прочной защитной оболочки.

Все эти видоизменения грибных нитей-гиф предназначены для вегетативного размножения. И хламидоспоры, и склероции, и ризоморфы могут, оцепенев, сохраняться в состоянии покоя многие годы, пока задубевшую от палящего зноя почву не разрыхлит, не напоит теплый живительный дождичек. И тогда эти высохшие мумии-комочки, эти скелеты-шнуры встрепенутся, словно от сна, и напористо расползутся во все стороны шелковистыми паутинками, и выплеснут на поверхность волну за волной свои благодатные плоды.

ВОЛШЕБНЫЙ КЛУБОЧЕК

Бабушки-мастерицы из клубка шерсти могут связать все: и носки, и чулки, и варежки. Природа-мастерица тоже вяжет из грибных нитей всякие грибы, которые только можно встретить на белом свете.

Даже самые сложнейшие грибные ткани и самые причудливые плодовые тела состоят из простых переплетающихся или срастающихся ниточек-гиф.

НЕОБЫКНОВЕННЫЕ НАХОДКИ

В 1969 году электросварщик Сясьского целлюлозно-бумажного комбината Г. Аншутин нашел 45 подосиновиков, сросшихся вместе.

В 1961 году ленинградка Л. Кошилева сорвала в лесу Карельского перешейка боровик весом 1 *кг* 600 *г*. Окружность его шляпки была 83 *см*.

В 1969 году пенсионер Д. Павлов обнаружил вблизи деревни Сырец Лужского района еще более крупный боровик на 2 *кг* 200 *г*.

Гриб-баран, или трутовик зонтичный, впервые в Ленинградской области увидела в 1967 году конструктор В. Орлова — в траве у Белоострова. Он весил 1 *кг* 360 *г*. «На упругом стержне устроилась гигантская грибная семья — несколько сотен одинаковых серых шляпок». Редкостная диковинка стала экспонатом Ботанического института имени академика В. Л. Комарова.

Самый большой подосиновик, найденный под Ленинградом А. Разгудаевым, потянул на 795 *г*.

НЕВЕРНОЕ ПОВЕРЬЕ

Известный русский натуралист и грибник Д. Кайгородов, чтоб опровергнуть поверье, будто раз замеченный человеком гриб перестает расти, неоднократно производил замеры боровиков, подосиновиков и подберезовиков.

19 июля 1885 года в 10 часов утра он измерил два подберезовика. Один имел 6,5 сантиметра высоты, другой — 4 сантиметра. К 10 часам утра следующего дня первый достиг 11 *см* (за сутки увеличился на 4,5 *см*), второй — 8 *см* (за сутки удлинился на 4 *см*). В течение

этого времени погода была ясная. В теплый дождичек грибы наверняка выросли бы еще больше, несмотря на то, что профессор не только часто смотрел на них, но даже прикасался к шляпкам и ножкам.

Было бы хорошо, если б юные микологи произвели замеры всех лесных, луговых и полевых грибов. С какой скоростью они растут? В каких местах, под какими деревьями, среди каких трав и на какой почве быстрее? Как влияет на них погода: туман, дождь, солнце, холод, тепло, роса, ветер и т. д.

Грибы измеряют циркулем, но так, чтобы не прикасаться к ним. Высоту определяют от почвы до «макушки», затем приставляют иголки циркуля к линейке. Диаметр шляпки тоже узнают, не дотрагиваясь. Результаты наблюдений записывают в «Полевой дневник миколога», причем обязательно указывают дату и точное время.



Таежные незабудки

(Из дневника)

13 мая 1969 года. Оранжевая двухкрылая «Аннушка», бороздя куцыми лыжами спрессованный вьюгами наст, опустилась на лед круглого озера, затерявшегося в полярных горах, в ста километрах южнее устья реки Боярки.

Геологи взялись за лопаты и стали расчищать площадку для лагеря. Глубина снега оказалась свыше полутора метров: конек палатки еле выглядывал из-под сугробов. Мы настелили хрупких морозных веток, положили на них обрывки старых оленьих шкур, которые удалось достать на базе Норильской экспедиции, поставили печку, согнутую из тонких железных листов, и стали весновать, то есть ждать наступления лета, чтоб можно было ходить в маршруты.

14 мая. Безжизненный край! Ни птичьих голосов, ни звериных следов.

Голые лиственницы увешаны растрепанными смолянистыми космами бородатого лишайника. Кора на стволах темно-серая, потрескавшаяся, задранная, лишь кое-где проглядывают розоватые, как у сосны, черепицы. И потому тайга кажется опаленной, обгоревшей.

Пейзаж вокруг словно нарисован сажей на чистой бумаге. Черное и белое, белое и черное — и больше никаких красок.

26 мая. К лагерю поналетело множество всяких птиц: серебристые чайки, длиннохвостые поморники, черные вороны, красноклювые крачки. Свистят и цвиркают вокруг палаток пестренькие трясогузки-кокетки, устраивают бурные свадебные концерты непоседки кукши: то нежно по-голубиному воркуют, то истошно вопят, будто из них выдирают перья.

Всю ночь не давал мне спать скворец. Он заливался на разные лады.

Но откуда в полярной тайге скворцы?

Я натянул резиновые сапоги и пошел выслеживать таинственного певца. Птица куда-то спряталась.

30 мая. Идет смертельная схватка между зимой и весной. Сегодня опять победил мороз. Не журчат над озером серебряные ручьи, не падают на мох звонкие капели с карнизов голубых сугробов. Неведомо куда пропали сизые мухи, перестали цвиркать веселые трясогузки-«француженки». По крышам парусиновых палаток без устали шуршит сухой крупчатый снег.

2 июня. Наступила ночь. Солнце коснулось бурых скал базальтового гребня и, медленно теряя высоту, ярким красным шаром поплыло по небу.

Над тайгой пронеслись дивные трели таинственного певца.

Я схватил бинокль и, проваливаясь по пояс в рыхлых кисейных сугробах, побежал к неведомой птице.

Вон вдали темнеет высокая сухая лиственница. На самой ее тонкой верховинке сидел... Я снова



*

Попадались ли вам где-нибудь... каменные грибы? Геологи называют их золовыми, потому что они «вырастают» под действием ветра.

Когда перемежаются разные пласты, то рыхлые породы разрушаются легче, быстрее, чем твердые. Из крепких пластов получаются шляпки, из мягких — ножки.

В Египте есть золовые грибы, похожие на мухоморы, в Саксонской Швейцарии — на гигантские боровики, а у нас в пустыне полуострова Мангышлак можно найти каменные «дождевики» и «подосиновики».

*

Известно ли вам, что происхождение грибов долгое время было окутано мистическим туманом легенд и суеверий?

Особенное недоумение у древних ученых вызывали трюфели. Плиний авторитетно утверждал, что это — конкреции почвы, извержения земли; другие философы относили их к выделениям веток листьев и стволов деревьев; третьи принимали за скопление чернильных «орешков» насекомых, за луковицы и клубневидные вздутия корней.

Находились и такие натуралисты, которые, причисляли грибы даже к живородящим растениям.

В средневековье были убеждены, что они рождались от грозовых раскатов или, на худой случай, от укусов червями кончиков дубовых корешков.

Медленно, очень медленно развивалась наука о грибах.

протер окуляры бинокля. Нет, не ошибся! Старый знакомец! Только не знал я прежде, что он способен выкидывать весной такие забавные номера.

...Над глазом, обрамленным черно-коричневым овалом, широкая белая бровь. Спина и крылья оливково-бурые с темными продольными полосами-пестринами. На груди — светлая треугольная манишка. Ну, конечно, он — дрозд-белобровик и никто другой!

Белобровик сидел на сухой верховинке древней лиственницы, смотрел на красный шар солнца и упоительно пел: то тинькал синицей, то щелкал соловьем, то цивилькал трясогузкой, то раскатисто насвистывал. Или переходил на еле слышимое «металлическое» верещание, которое сменялось разливистыми, замысловатыми «живо... живо... живо...», но... не передать словами звуки песен.

Его клюв раскрывался широко-широко, горлышко раздувалось, а перышки на затылке взъерошивались хохолком. Он пел беспрерывно, взахлеб и вдруг срывался и летел на другую верховинку, повыше прежней, чтоб все видели и слышали. Он смотрел на красное полночное солнце и славил весну. Алые лучи переливались на белой манишке певца.

3 июля. Всю ночь я наслаждался гимнами дрозда-белобровика.

Радостный, довольный, я пошел в свою палатку, чтоб погреться у печки. Иду, смотрю у кромки сугроба выглядывают из-под снега... Я не поверил собственным глазам... Нет, нет, не померещилось... Выглядывают из-под снега грибы: целехонькие, свеженькие. Настоящие живые грибы!

Конечно, грибы под снегом и раньше мне доводилось собирать. Но то было осенью, когда на теплую мягкую землю опускалась пушистая пороша. А эти появились сразу же после темной, тягучей зимы, да еще какой зимы — с пятидесятиградусными полярными морозами!

Грибы росли на пне густой семейкой.

Я сел на пень и стал зарисовывать и описывать свои «диковинки». Шляпки у них были круглые с гладкими, подвернутыми вниз сборчатыми краями, посредине — ямка-воронка. Цвет желтовато-коричневый, в центре — грязно-белый. Пластинки тоже желтовато-коричневые, у края шляпки они раздваиваются и даже растраиваются, как у некоторых сыроежек. Между ветвями пластин вклиниваются ложные пунктирные перегородки. Ножка высокая, цилиндрическая с тонкой полостью.

Ну что особенного про них расскажешь? Обычные грибы, похожие на летние опенки. Только... только выросли слишком необычно — под снегом. Невероятные чудеса!

Я пошлю свои рисунки какому-нибудь профессору-микологу. Я подарю ему сушеные шляпки — пусть определит: как же зовут моих подснежных северянок, над которыми так упоительно заливался дрозд-белобровик? Если это будут неведомые для науки грибы, то пусть их назовут белобровиками — в честь моего маленького друга — полярного певца.

А все-таки — дьявольски интересно ходить по Земле! И — смотреть-смотреть, и — слушать-слушать...



А-а у-у-у нас, в Горно-Алтайске, в 1948 году работники плодово-ягодной теплицы увидели в кадушке, где зеленела финиковая пальма, большой белый шар. Думали, что это простой дождевик, хотели было сорвать, как вдруг блестящая оболочка гриба с треском лопнула — и наружу высунулся тупой красный клюв. Он все рос, все ширился, и вот уже над серебристыми лепестками, будто пламя, взметнулся яркий оранжево-красный пестик, покрытый сетчатыми узорами с зеленоватыми и желтоватыми ячейками. Все охали, ахали, восхищаясь необычным зрелищем, никто домой не хотел идти от кадки.

А потом, словно по команде, зажали носы и скорей побежали на улицу. Наш «неотразимый красавчик» стал так «благоухать» — всю оранжерею наполнил отвратительным зловонием.

Позже мы узнали, что это был тропический гриб-цветок — решеточник красный, который широко распространен на Яве, в Австралии и Новой Зеландии. Но как же он попал к нам — в Сибирь? Из какой тропической страны?

И только в 1955 году мы прочитали в микологической книге, что точно такие же грибы-цветки распускались под финиковыми пальмами и в ленинградском Ботаническом саду, куда они приехали вместе с землей и деревцами из Сухуми. И все стало ясно.

Ведь нашей опытной станции тоже подарили кадку с сюрпризом сухумские друзья.

* * *

А-а у-у-у нас, под Брестом, один заядлый грибник преподнес зимой своему сыну на свадьбе такую штуку, такую штуку — клянусь всеми лесными тропинками, ни один молодожен в мире не получил на свадьбе столь удивительного сюрприза! Отец подарил сыну... полную корзину свеженьких боровиков-крепышей, которые выкопал из-под сугробов. Еще глубокой осенью он засыпал толстым слоем сухой листвы грибную полянку, а потом прикрыл ее мягким снегом, чтоб не схватило землю морозом, — и боровики, оказывается, росли, росли себе, невзирая на зимнюю стужу.

Вот какие у нас, под Брестом, случаются грибные чудеса!

А-а у-у-у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, под Ленинградом, в колхозе «Рассвет» жила столетняя бабушка Акулина. Она рассказывала писательнице Н. Павловой, что в карельских лесах водятся грибы, специально предназначенные для столетних.

— Которые в одиночку растут да еще прячутся, тех мне уже не сыскать: глаза слабоваты стали. А эти — где один, там и вся сотня. Да еще обычай у них, у любимых моих грибочков, опеночков, — на пни залезать, чтобы их повиднее было. Самые это старушечьи грибы.

* * *

А-а у-у-у нас, в полезащитных лесных полосах Волгоградской области, бушует грандиозная безмолвная битва между грибами.

Почему «дерутся» грибы, мы догадываемся. Их взбудоражили, натравили друг на друга люди. Они создают среди жарких суховейных степей искусственные лесные полосы, навязывают свою владыческую волю природе. И грибы, выбитые из привычного векового равновесия, осатанели, ринулись «воевать» за новое жизненное пространство под новыми деревьями.

И пошла плясать грибная чехарда в степях Волгограда! То молодые соснячки приступом займут зернистые масленики в золотых шлемах, то их отбросят нахальные коротконогие рыжики-таракашки, то на место рыжих «таракашек» вступит гордая, стройная армия пурпуровых мокрух, то ощетинят свои казачьи пики рогатики. А тут еще степные грибы шампиньоны, дождевики, зонтики, луговые опенки не хотят без боя отдавать землю, выставляют под деревьями заслоны. Идет, не затихает война за овладение полезащитными лесными полосами.

А-а у-у-у вас дружно ли живут грибы между собой или тоже воюют?

* * *

А-а у-у-у на-а-с, в Калининской области, страсть как любят загадывать старинные загадки. Такие, например.

Шило-мотовило под землей ходило, перед солнцем стало и шляпу сняло

(гриб).

Мальчик-с-пальчик, балахон бел, шапка красна

(подосиновик).

Стоит дурак, на нем колпак, ни шит, ни бран, ни вязан, а весь поярчатый

(сморчок).

В поле-то: гого-гого, в лесу-то: гиги-гиги

(горох и гриб).

* * *

А-а у-у-у нас, на Кавказе, древесина сирени до десятилетнего возраста мягкая, волокнистая и какая-то невзрачная, а потом вдруг становится твердой и белой, точно слоновая кость. Еще позже на ней появляются эффектные ярко-фиолетовые рисунки. Ученые считают, что преобразование сирени происходит под действием мицелия грибов. Но каких? Никто пока не знает.

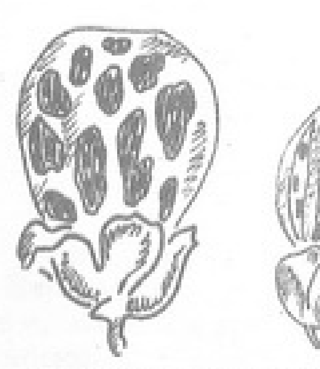
А-а у-у-у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, на Кавказе, растут самые-пресамые грибы Советского Союза. Только у нас, под эвкалиптами, можно найти ярко-оранжевые тропические грибы-цветы, которые встречаются лишь в Австралии, Новой Зеландии и на Яве: решеточник красный и цветохвостник явский, похожий на пламя свечи.

Только у нас водятся самые маленькие дождевики Советского Союза — дождевики заостренные, умудряющиеся расти на моховинках.

Только у нас в самшитовых лесах попадаются сыроежки с пленчатым покрывалом, как у маслят. Они известны лишь в Австрии, Китае, а в последние годы обнаружены в дебрях Приморья.



Решеточник красный и цветохвостник явский

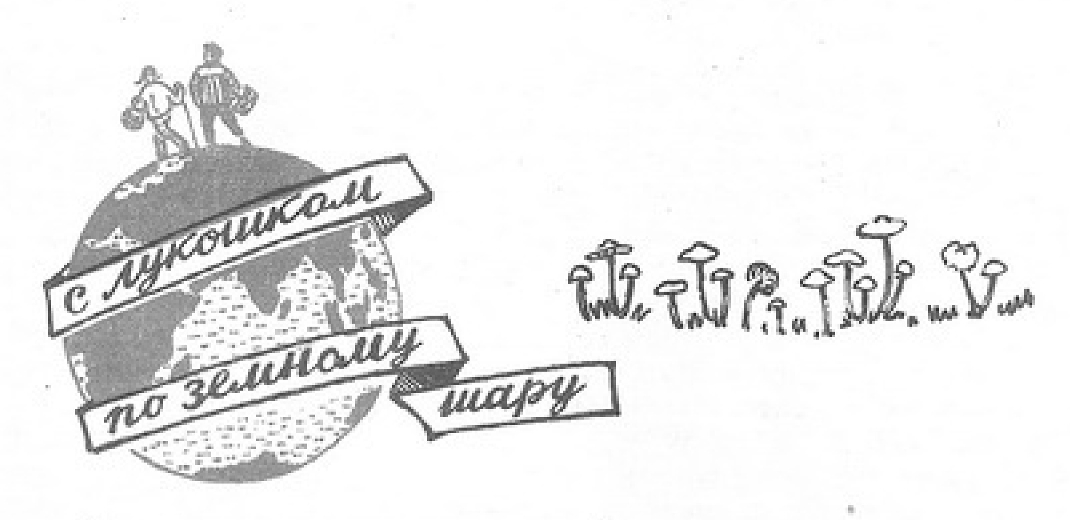
Только у нас, на пихтах и кедрах, можно собирать белые и розовые грибные деревца — без коры, без листьев, без цветов. Кустятся себе густо переплетенные длинные прямые веточки-иголочки — вот и весь гриб, на гриб не похожий. А какое имя у него звучное — герициий альпийский! Ради него стоит подняться к альпийским лугам.

Даже боровики у нас не такие робкие, застенчивые, как в других местах. Толстые, неуклюжие с виду, они смело, будто неустрашимые верхолазы, подымаются на высоту 800—2200 метров.

Они наверняка бросились бы и на приступ снежных вершин, да их не отпускает лесная опушка. Не отпускает опушка, не пускают цветы альпийских лугов. Так и остановились они на рубеже кривоствольных деревьев с прямостойными буйными травами, точно приготовились к атаке.

К ним на помощь карабкаются знаменосцы-подосиновики, гвардейцы-подберезовики, рыжики-ратники, грузди-медвежатники.

Только неторопливые рыжики-растяпы застряли где-то посредине гор, под синими пихтами, а грузные грузди — и того ниже.



В широких травянистых прериях Центральной Америки, на жирной плодородной почве, унавоженной в древние времена бизонами, растут гигантские серебристо-белые дождевики Кальватии. Один такой гриб-рекордсмен походил на пышно взбитую королевскую перину длиной 1,6 метра, шириной 1,35 метра и высотой 0,4 метра. На нем свободно могли бы поспать три человека!

Эта «лебяжья перина» содержала 160 триллионов спор!

Путешественники рассказывают, что если нечаянно наступить на зрелый дождевик Кальватии, раздается оглушительный взрыв, и в небо вздымается такое густое облако едучего спороносного дыма, что поблизости невозможно дышать.

* * *

В тропических лесах Африки и Южной Америки склероции у некоторых трутовиков похожи на громадные клубни-желваки с толстой коричневой кожурой и бесцветной сердцевиной. Их вес нередко достигает 15—20 килограммов. Куда больше, чем плодовое тело самого гриба! Туземцы охотно собирают коричневые желваки — они обладают приятным ароматом, вкусны, питательны, потому что богаты белками и особенно жирами. Обезьяны, ради того чтобы полакомиться трутовиковыми склероциями, забывают порой о бдительности и попадают в когти леопардов.

* * *

В Австралии растет дивный гриб — цветок Азера. На белой высокой ножке, которая стоит в круглой чашке-вазе, венчиком распускаются широкие огненно-красные лепестки с кувшинчиком посредине. Привлеченные красотой бутонов, насекомые опускаются на гриб и находят в кувшинчике угощение — сладкий, слизистый «нектар». Они охотно лакомятся приманкой, а вместе с нею — и клейкими спорами, которые таким образом разносят по эвкалиптовым рощам на своих лапках и в кишечнике.

* * *

В каштановых лесах Западной Европы только тем счастливцам, которые якобы родятся в мухоморовой сорочке, иногда попадается самый гигантский трутовик Европы — гремучая губка. За каких-то 7—10 дней при совершенно непонятных,

прямо-таки волшебных условиях, он умудряется вырасти до 1 метра в окружности, до 18—20 килограммов! От общего белого пенька, словно от капустной кочерыжки, отходит множество тонких (не толще 0,5 *см*) бесформенно-волнистых и лопастных «кочанных» листиков. Каждый лист сверху желтовато-серый, морщинистый, а снизу — белый, густо истыканный тонкими, очень короткими скважинками. Кудрявый, как барашек, и тяжелый, как барашек, один такой трутовичок способен накормить вкусной ароматной похлебкой роту солдат, особенно, если его сперва высушить и размолоть в порошок. Недаром этот гриб зовут еще **баранoм**. Но когда его кожистые листики начнут деревенеть, он шуршит, шелестит и грохочет на ветру, как гремучая змея, своими адскими кастаньетами.

В Советском Союзе гремучую губку находили на Украине, на Северном Кавказе и в Марийской АССР.

* * *

В Италии встречается любопытный трутовик — **грибной камень**. Правда, сам трутовик никакого сходства с камнями не имеет и даже не подражает лошадиным копытам. Шляпка у него плоско-ворончатая с волнистыми упругими краями, с мохнатыми чешуйками на макушке. И ножка есть — короткая, кривобокая, голая. Но при неблагоприятных условиях он в самом деле превращается в круглый камень, то есть образует под своим деревом, в земле, твердые склероции величиной с человеческую голову. Эти склероции состоят из густого, точно нити в спутанном клубке, переплетения толстых бурых гиф, плотно склеенных глинистой почвой. По крепости они не уступают гранитным валунам. Итальянские крестьяне отыскивают с помощью натренированных собак грибные шары и, словно тыквы, складывают в погреба. Когда им захочется грибков, они обсыпают «тыкву» гнилухами, опилками, стружками, поливают теплой водой — и через некоторое время на ноздреватом «валуне» дружно вздымаются густые семейки нежных мясистых трутовичков.

* * *

Австралия, по единодушному мнению ученых, — богатейший край для микологов. Из 1174 вида шляпочных грибов, известных миру, 332 встречено только там, а 472 являются точными копиями европейских. Из 650 гастромицетов 200 растут лишь на этом материке.

* * *

Южная Америка тоже дивное царство гастромицетов. Некоторые из них напоминают роскошные бутоны цветов.

* * *

Во время кругосветного плавания на «Бигле» Чарлз Дарвин видел, как туземцы Огненной Земли рвали гастромицеты и глотали их прямо сырыми.

* * *

По рассказам путешественников, многие племена, населяющие Африку, собирая дары природы, присматриваются к диким зверям. Если, например, обезьяны безболезненно пожирают те или иные грибы, значит, их можно есть и людям.

КУКУШКИНА СТАТИСТИКА

Раньше, в средневековье, попы с серьезной миной рассуждали в своих церковных книгах о том, сколько ангелов можно посадить на острый конец булавки. Ученые-микологи тоже решили подсчитать, сколько же летающих „ангелов", то есть грибных спор, можно вместить в объем одной булавочной головки. И вот к какому выводу они пришли (не веришь — пересчитай).

1 000 000 спор — у веселки обыкновенной, дождевика шиповатого, дождевика грушевидного.

800 000 спор — у трутовика овечьего.

600 000 спор — у головача круглого, зеленушки, свинушки толстой, чесночника.

500 000 спор — у сыроежки зеленоватой.

450 000 спор — у волнушки, груздя настоящего, груздя черного, груздя осинового, млечника лилового, подгруздка черного, скрипицы, шампиньона обыкновенного.

300 000 спор — у бледной поганки, вешенки, козляка, лисички настоящей, моховика желто-бурого, млечника умбрового, мухомора красного, навозника серого, рыжика, опенка осеннего, сыроежки синей, сыроежки буреющей.

225 000 спор — у боровика соснового, подберезовика розовеющего, дубовика-синяка, моховика зеленого, трутовика пестрого, желчного гриба.

150 000 спор — у гриба-зонтика пестрого, подберезовика обыкновенного, подберезовика болотного, лопастника курчавого, мокрухи еловой, рогатика язычкового, подосиновика красного, сморчка конического, строчка осеннего.

125 000 спор — у сморчка настоящего, строчка обыкновенного.

100 000 спор у трюфеля оленьего.

38 000 спор — у шапочки сморчковой.

При подсчете микологи исходили из того, что в булавочную головку можно вместить 150 000 спор, размер которых около 20 микрон. Отсюда легко определить, какова длина спор любого гриба. Например, у спор сморчковой шапочки она будет в 4 раза больше, чем у спор подберезовика обыкновенного, то есть около 80 микрон. А у дождевика шиповатого, наоборот, в 7 раз меньше, то есть около 3 микрон. Точные замеры под микроскопом величины спор имеют важное значение для определения грибов.

В одном грамме огородной почвы содержится около 100 000 спор низших грибов.

Споры шляпочных грибов сохраняются до 20 лет и больше, выдерживают холод 100—150°С. Жизнеспособные „семена" плесени были обнаружены с помощью шаров-зондов на высоте 33 000 метров — в разреженной заоблачной атмосфере, пронизываемой губительными космическими лучами.

Споры созревают: у боровиков — на 5-й день, у подберезовиков, валуев и лисичек — на 6-й, у сыроежек и подосиновиков — на 7-й, у осенних опят — на 8-й день.

Только один шампиньон в течение 6 дней высевает 16 миллиардов „пылинок".

Американский дождевик Кальватии высевает сразу 160 триллионов спор. Если бы из каждой этой споры вырос гриб, а из каждой споры тех грибов — еще бы по одному, то всех дождевиков получилось бы в 800 раз больше объема земного шара!





В XVI веке знаменитый естествоиспытатель Цезальпинус отнес грибы к низшим морским животным.

В начале XVIII века профессор парижского Ботанического сада Турнефор выделил их в ,,травы и кустарники без цветов и плодов''.

В 1713 году крупнейший французский ученый Вайян публично, перед почтенным собранием седых мудрецов, обругал грибы как ,,дьявольское произведение, нарушающее общую гармонию природы'', как проклятое племя, созданное только для того, чтобы ,,смущать самых талантливых исследователей и приводить в отчаяние молодых ботаников''.

Знаменитый ботаник Неккер утверждал, что грибы — вовсе не растения, а продукты их жизнедеятельности, что они ближе всего стоят к минералам.

Вплоть до конца XVIII века ученые не могли отличить корешки от вершков, то есть принимали паутинистый мицелий всех грибов за особый род ,,биссус''.

Немецкий натуралист Геккель считал, что грибы — промежуточные существа между растениями и животными. Почему? Да потому, что одни из них (паразиты) питаются соками растений и животных, другие (сапрофиты) — мертвыми органическими остатками.

И только великий ученый XVIII века Карл Линней прочно закрепил место грибов, выделив их в особый класс по соседству с водорослями. Выделил после долгих мучительных колебаний и поисков. Он тоже сперва думал, что грибы — животные, кровные родственники полипов, да, слава науке, изменил свое неправильное мнение.

ПРЕЗАБАВНЫЕ ИГРУШКИ

Осенью я нашел средь сосен такую штуку: на скрюченном в три погибели боровике сидел другой боровик — крепенький, целехонький. Сидел и словно погонял его. Получалось, как в сказке.

Интересно узнать, как появилась такая презабавная игрушка?

(Из письма к микологу)

От микологов. Ученые считают, что плодовое тело гриба при своем развитии натолкнулось на второе, которое заложилось позднее на меньшей глубине. Произошло их прочное срастание.

Немецкий миколог сфотографировал два боровика, которые, точно циркачи, стояли на головах, шляпка на шляпке.

А чешский ботаник зарисовал лесное ,,чудо-юдо'' с ножкой, похожей на щупальца спрута. Этот гриб в молодости был раздавлен и расщеплен, но не

погиб. Из каждой „ветви" возник свой „корень".

На многих шляпочных грибах поселяются нахлебники, чтоб поживиться соками своих собратьев.

Зеленые моховики, например, любят „кататься" на белых дождевиках, словно клоуны-акробаты на огромных мячах. А на сыроежках можно увидеть крохотные растеньица: они облепляют шляпки и ножки, как малыши рачата свою клешастую маму. Это грибок-паразит — н е к т а л и с.



Грибы-паразиты на сыроежке

Немало грибных диковинок повидал на своем веку и С. Аксаков. Он их аккуратно зарисовывал в тетради, вел грибные дневники. Мы тоже настоятельно рекомендуем всем искателям фотографировать лесные редкости, записывать свои наблюдения в походные блокноты.

Между прочим, любопытно выяснить:

На какой стороне деревьев гуще всего торчат трутовики?

На какой половине пней охотнее всего поселяются опята?

Как ведут себя мухоморы у муравьиных куч?

Где выступают пятна на шляпках груздей?

В какие стороны света направляют свои уши свинушки?

Да мало ли всяких интересных открытий найдет в лесу любознательный человек!



Кузовок русских пословиц и загадок

НЕ ВСЕМ СПОРАМ СУЖДЕНО ПРОРАСТИ СКОРО.



ПЛАЧЕТ СЫРОЕЖКА – ЧТО ЖЕ ДЕЛАТЬ?
ГОРЬКОЙ БЫТЬ – РАСПЛЮЮТ.
СЛАДКОЙ БЫТЬ – РАСКЛЮЮТ.



МУХОМОР КРАСЕН, ДА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ОПАСЕН.



Древнегреческий философ Аристотель, живший 2200 лет назад, прекрасно умел отличать съедобные грибы от ядовитых.

Первый, кто в 1578 году с научной точностью нарисовал акварелями 221 разновидность шляпочных грибов, был профессор ботаники в Голландии — основатель микологии Клузиус. Его альбомом, который назвали „Кодексом Клузиуса", пользовались крупнейшие ученые мира.

Первый, кто в 1729 году открыл, что грибы размножаются мельчайшими крупинками — „семенами", был итальянский ботаник Микели. Позже, в 1784 году, эти семена были названы Гедвигом „спорами".

Первый, кто в 1834 году доказал, что паутинистое вещество не что иное, как грибница, а что сами грибы — это плодовые тела, был французский ученый Дютроше.

Некоторые сыроежки и зеленушки окрашены в ярко-зеленый цвет, но это ничего общего не имеет с хлорофиллом.

Каждый год на гектар леса падает свыше двух тонн хвои, листьев, веток, шишек, коры. И все это перерабатывают грибы, главным образом — дождевики.

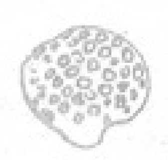
По мнению знаменитого русского миколога А. А. Ячевского, грибы образуют микоризу, или симбиоз, более чем с 600 всевозможными растениями.

Мицелий залегает на глубине всего лишь 6—15 сантиметров, чтоб легче было дышать кислородом.

Дождевик-великан за одну ночь „раздается" в тыкву.

Лист четырнадцатый

МУРАВЬИНЫЕ ЗАБОТЫ



ПОДЗЕМНЫЕ ВОЛШЕБНИКИ

В Бразилии обитают интересные рыжие муравьи — шестизубые листорезы. Они нападают на сады и за одну темную ночь донага раздевают деревья. Словно изумрудный речной поток, движутся тысячи шелестящих насекомых, высоко подняв круглые зеленые «зонтики».

Вся работа у них распределена «по способностям». Муравьи-верхолазы (самые крупные) сбрасывают листья вниз, муравьи-раздельщики (поменьше ростом) кромсают их на части, муравьи-носильщики (еще меньше) доставляют зеленые кусочки в подземные камеры. Там их подхватывают самые крохотные муравушки-садоводы. Они перетирают челюстями листья и, смочив слюной, удобрив выделениями, укладывают сочную массу в грядки. Когда компост начнет разлагаться, они сажают кусочки грибницы, от которой буйно разветвляются буроватые нити-гифы. Кончики этих гиф «садоводы» слегка надкусывают, и на месте ран вырастают клубеньки-наплывы, богатые белками. Ими-то и питаются премудрые грибоводы.

Словно наделенные высоким разумом, карликовые насекомые заботливо пропалывают свои плантации, вырывая сорняки, отгрызая истощенные и увядшие гифы, удобряя грядки зеленым навозом. Мусор они уносят в особые камеры.

Энтомологи уже открыли свыше сотни различных муравьев-грибоводов. Одни устраивают теплицы под землей, другие подвешивают к стенкам дуплянок. Висячие грибные сады муравьи антеростигмы окаймляют тончайшей мицелиевой паутиной, которая надежно защищает оранжерею от излишней влажности и сухости.

Некоторые тропические муравьи выращивают пестрые грибы, похожие на пантерные мухоморы, прямо под деревьями. Свои грядки,

которые иногда протягиваются на два метра, они укрывают от палящих лучей солнца листьями, веточками, травой.

В наших лесах муравьи, по мнению микологов, разводят шампиньоны и дождевики — «земляные звезды».

Ученые утверждают, что насекомые действуют бессознательно, инстинктивно.

Пусть бессознательно! Пусть!

Зато на какую широкую ногу поставлено, например, грибоводство у тех же рыжих бразильских листорезов! Многоэтажные сводчатые камеры, каждая высотой 20 и длиной 30 сантиметров, располагаются на глубине до 10 метров, занимая обширнейшие площади — в несколько десятков квадратных метров.

Муравьи, подчиняясь инстинкту, умудряются получать богатые урожаи грибных опухолей — так называемые «муравьиные кольраби», то есть фактически вывели самостоятельную искусственную пищевую культуру.

А мы, люди, обладая сознательным умом, из всех шляпочных грибов умеем пока разводить лишь шампиньоны да черные трюфели. И не вывели ни одной собственной «человеческой» сыроежки, которая хоть чем-то отличалась бы от лесных...

ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ «ГЕОПОНИКА»

Шампиньоны уже давным-давно, еще в рабовладельческие времена, выращивались в заброшенных каменоломнях Рима и Греции.

В XI веке в Византии была написана даже специальная энциклопедия «Геопоника», в которой подробно излагались вопросы сельскохозяйственной теории: как сеять пшеницу, как сажать виноградные лозы, как делать вино, и многое-многое из житейской мудрости народов.

Там есть несколько любопытных советов, как выращивать грибы.

1) «Сруби черный тополь и на пень, торчащий из земли, налей кислого теста, разведенного водой: сразу же пойдут грибы-тополевики».

От микологов. Имеются в виду скорее всего опята. Так как в те времена тесто квасили не с помощью фабричных дрожжей, а на открытом воздухе, то, естественно, в квашню попадали споры не только низших грибов, но и шляпочных.

2) «Если же хочешь, чтоб и земля вырастила грибы, выбери гористое место с легкой почвой, на которой обычно растет тростник, собери сухого хвороста и всего, что легко загорается, и, когда увидишь, что небо покрылось тучами, подожги. Грибы пойдут сами собой».

От микологов. Речь идет, по-видимому, о шампиньонах, которые многие народы называют одинаково: русские — «печорица» (от слова «печь»), украинцы — «печерица», белорусы — «печурыца», «печарка», то есть шампиньон — это полевой гриб, появляющийся на выжженных местах.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Из всех своих родных братьев он выделяется низким ростом и статной, плавно закругленной плоско-выпуклой шляпкой, которая в молодости похожа на приплюснутый белый шар, особенно, когда пластинки покрыты пленочным чехольчиком. Ножка толстая, плотная, без отверстий и просветов. От пленки на ней повисает бахромчатое, нерасслаивающееся кольцо. Чистая, белая как снег мякоть на изломе медленно розовеет. Растет он дружными семьями там, где почва богата навозом и перегноем, — вокруг скотных дворов, на мусорных кучах, в огородах, выгонах.



Шампиньон обыкновенный

Когда шампиньоны созревают, они начинают жарко и часто дышать, светлые, телесно-розовые пластинки «накаляются» до буро-фиолетового и черного цветов, вокруг гриба от разницы температуры возникают вихревые потоки воздуха. Они выхватывают падающие из-под шляпки споры, и ветер несет их, несет за сотни километров. Вот почему обыкновенные шампиньоны можно встретить в любом уголке земного шара. Их нежные голубоватые ниточки гиф не боятся ни зноя, ни мороза, ни долгой засухи. При неблагоприятных условиях они мгновенно стягиваются в комочки — хламидоспоры, которые, как броней, покрываются плотной оболочкой. Все! Пусть лютует непогода — огонек жизни спрятан надежно.

ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ

Шампиньон луговой более высокий и более широкошляпистый, чем обыкновенный, и отливает желтизной. Он любит кочевать за коровами, за овцами и лошадьми в цветущие суходольные луга, в тучные заливные поймы.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Этот предпочитает селиться в еловых лесах. Шляпка у него тоньше, чем у обыкновенного шампиньона, и похожа на зонтик, с бугорком посредине. Покрыта буроватыми чешуйками, которые в центре сгущены. И ножка не плотная, сплошная, а трубчатая.

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ

У молодых полевых шампиньонов колпачок не круглый, а напоминает шапку-кубанку с прямоугольным перегибом вверху, кожица на колпачке сухая, белая, с шелковистым отливом. И мякоть белая, не розовеющая при надломе, с приятным запахом аниса. Кольцо —



Шампиньон полевой

двуслойное, в середине ножки тонкий, щелевидный просвет. Любит поселяться на лесных опушках и широких полянах. Гриб этот недотрога — ткнешь пальцем, и на серебристой шляпке появятся желтоватые буреющие пятна.

ВОЙНА ГРИБОВ

Я люблю бродить по чистым борам-беломошникам, где не торчат сухие щербатые пни, не валяются прелые ветви от срубленных деревьев, не истоптана земля копытами коров, не обглоданы саженцы козами.

Тягостное впечатление производят на меня некоторые леса Карельского перешейка. То и дело попадаются рвы обвалившихся траншей, трухлявые гнилые бревна, торчащие из стен разрушенных дотов; уродливые, как оспины, воронки от снарядов, заполненные болотистой водой; ржавые рулоны колючей проволоки, изувеченные каски.

В окопах и землянках сосновых боров любят таиться от глаз человеческих толстые, упитанные боровики. Бесшабашные валуи смело и открыто рассыпались по полянам, словно солдаты, бегущие в атаку; горделивые сыроежки, презирая смерть, так и лезут сами в корзины-могилы; лисички отважно вытянулись сплошной шеренгой перед саблями-ножами грибников. А боровики спрятались в ямы и щели, забились под кочки и бугры. Боровики не хотят попадать в темное лукошко.

Всякий раз, когда я выуживаю из какого-нибудь дота стыдливо согнувшийся, скорчившийся в три погибели, прекрасно замаскированный белый гриб, мне вспоминается русская народная песня-сказка:

Гриб-боровик,
Всем грибам полковник,
Повелел, приказал
На войну идти.

Отказались мухоморы,
Говорят: «Мы сенаторы, —
Не повинны мы
На войну идти!»

Отказалися белянки:
«Столбовые мы дворянки,
Не повинны мы
На войну идти!»

Отказалися маслянки:
«Мы придворные служанки, —
Не повинны мы
На войну идти!»

Отказалися сморчки:
«Мы совсем уж старички, —
Не повинны мы
На войну идти!»

Отказалися волнушки,
Говорят: «Уж мы старушки, —
Не повинны мы
На войну идти!»

Отказалися опенки:
«У нас ноги очень тонки, —
Не повинны мы
На войну идти!»

Отвечали грузди:
«Мы грузди,
Мы — ребята дружны —
Пойдем на войну!»

Но ведь это только сказка.

РАЗВЕДЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВ

В мире насчитывается несколько десятков разновидностей обыкновенных шампиньонов, но разводят только три: белые — самые нежные, бурые — самые плодовитые и серые — самые ароматные. Разводят их дикой, культурной и стерильной грибницей.

Что такое дикая грибница

Находят выгон, где растут хорошие плодовитые шампиньоны, поливают землю водой, режут дерновину мелкими кубиками и просушивают на горячем солнцепеке. А потом хранят — в сарае или на чердаке. Грибница высохнет до шуршащей хрупкости, но урожаи даст отличные. Подобным способом засеивали свои теплицы старые петербургские огородники и молодые советские агрономы — вплоть до Великой Отечественной войны.

Как получают культурную грибницу

Для этой цели из парниковых питомников отбирают лишь голубоватые гифы — чистые и густо ветвящиеся. Такой мицелий называется молодым, паутинистым, а старый, белесый, похожий на корни, — тяжистым, он мало пригоден. Самый толстый, шнуровидный перерosток желто-красного и бурого цвета совсем не годится.

Если «рассада» нужна срочно, в яму насыпают созревший конский навоз, бросают туда голубой мицелий и через две-три недели, когда компост густо пронижут тончайшие нити, пускают его на посадку.

Если «рассаду» приходится хранить долго, готовят специальные брикеты по английской или французской методике.

Англичане набивают небольшие деревянные формы теплой мокрой смесью суглинистой почвы, коровьих «лепешек» и лошадиных «катышей», а посредине кладут в лунки кусочки паутинистой грибницы. Через месяц, когда мицелий разрастется, кирпичи высушивают.

Французы делают брикеты из хорошо перепревшей конской подстилки, предварительно политой навозной жижей, чтоб произошло аммиачное брожение, и засевают спорами отборного шампиньона.

Все эти способы применяют лишь в том случае, когда невозможно достать посадочный материал из специальных микологических лабораторий.

Под стальными замками секретности

Ныне заграничные фермеры выращивают шампиньоны только стерильной грибницей, которая впервые была выведена во Франции еще в 1861 году, но долгое время держалась под замками строгой секретности. А ларчик открывался просто: в чашку Петри помещался самый лучший зрелый шампиньон, сорванный в «волну» высокого урожая. В пробирки, наполненные конским навозом, высевали споры, и они распускали нежные голубые росточки.

В Венгрии разводили урожайную грибницу в стеклянных цилиндрах, куда набивали пропаренный при высокой температуре навоз, а

в середину вставляли соломенные жгутики, пропитанные особыми питательными веществами. Как только гифы коснутся стенок, цилиндр распиливают, просушивают и упаковывают.

В Советском Союзе микологи выдерживают споры некоторое время в пробирках с питательной средой, затем помещают в колбы с навозом, а уж дальше — в стеклянные банки из-под овощных консервов.

Для шампионьонов пригодны любые подвалы, чтоб только температура была не ниже 10—20° С тепла. Во Франции вот уже около двух столетий их выращивают в каменоломнях.

В Советском Союзе распространены московские теплицы, которые были изобретены русскими грибоводами еще в середине прошлого века. Это простые, низкие полуземлянки, обладающие двумя преимуществами: во-первых, дешевизной (их строят из горбылей и всяких обрезков); во-вторых, простотой обслуживания (крыша и стеллажи разбираются, но на это требуется время). Однако они служат всего лишь 5—6 лет, потому что из-за неравномерного печного обогрева и плохой вентиляции бревна быстро сгнивают.

В Киеве, на овощной фабрике, возведена грандиозная шестнадцатистеллажная шампиньонница. Возведена, как говорится, на века — из бетона и железобетона.

И прост ящик, да в нем успех

В последние годы наши и заграничные ученые пришли к выводу, что шампиньоны удобнее всего выращивать не на скованных полках-стеллажах, а в небольших ящиках размером 120×60 *см*, 100×50 *см* или 75×50 *см* и высотой 15—25 *см*. При этом достигается небывалая выгода. Во-первых, ящики можно заполнять грунтом с помощью особых машин. Во-вторых, посылать их в теплицу по автоматическому конвейеру. В-третьих, укладывать машинами в высокие штабеля, отчего намного увеличивается полезная площадь теплицы. Кроме того, любой ящик легко и просто можно удалить и обработать специальными растворами, если вдруг грибы заболеют.

Итак, ящики плотно набивают конским навозом и, когда температура в грунте снизится до 25°, то есть примерно через 15 дней, сажают на глубину 5 *см* в шахматном порядке (через 10—25 *см*) по спичечному коробку «рассады». Пройдут две-три недели — и в темноте подземелья вспыхнет первая «волна» грибов. И долго, в течение трех — четырех месяцев, будут вздыматься белые круглые «волны».

Шампиньоны растут скачками потому, что мицелий сперва буйно расползается в стороны, чтоб больше накопить полезных веществ, и вдруг выплескивает их наверх — плодовым телом. А когда споры созреют, мицелий опять начинает ползти вперед до тех пор, пока не высосет из грунта все жизненные соки. Передовые хозяйства собирают за сезон по семь грибных «волн».

Если нет лошадей...

Прибыльное и очень полезное дело — разводить шампиньоны! Но вот беда — конский навоз стал цениться дороже грибов. Время идет вперед. Не ржут на полях лошади — без устали тарахтят железные

трактора; не звенят по дорогам серебряные колокольчики лихих троек — гудят автомобили. Машины все больше вытесняют из жизни верных помощников человека.

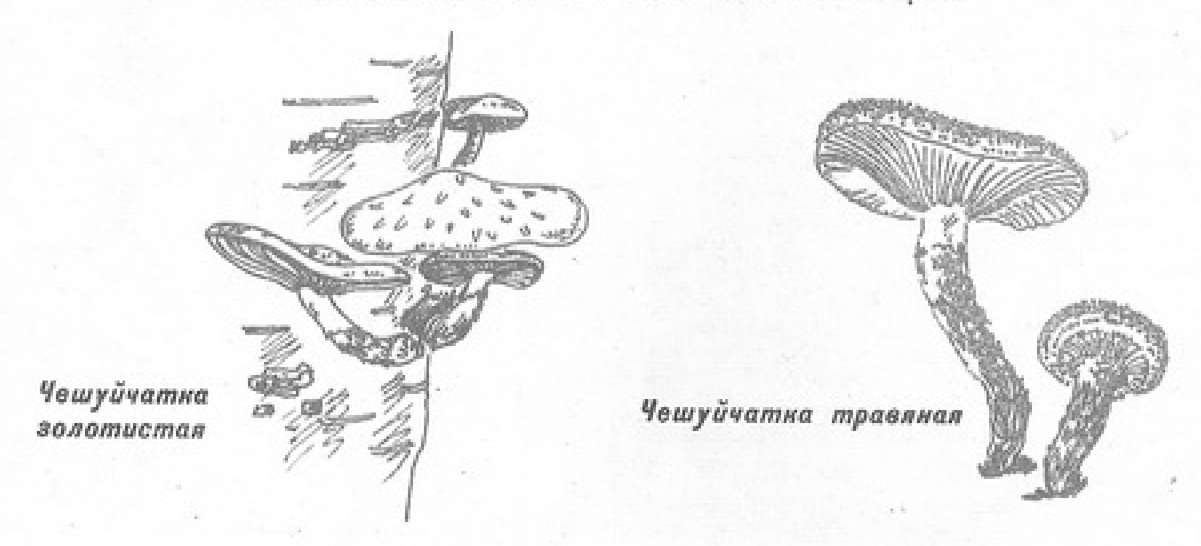
И потому ученые создали искусственные компосты. Мелко-мелко рубят ржаную и пшеничную солому, дубовую, сосновую и тополиную кору, еловые иглы, торф, добавляют в этот силос те же вещества, что содержатся и в навозе (то есть азот, фосфор, калий), да еще микроэлементы (марганец, железо, алюминий, хром, медь, бор, цинк, бром, йод, молибден), да еще всяческие витамины — и урожаи получаются фантастические: по 350—400 килограммов шампиньонов из одной тонны синтетической смеси.

УВЛЕЧЕНИЕ ПРОФЕССОРА

В Ленинграде когда-то жил добрый, мудрейший человек — Дмитрий Никифорович Кайгородов, тот самый знаменитый профессор-натуралист, который написал для любителей «смиренной охоты» прекрасную карманную книжку «Собиратель грибов». Так вот, на протяжении многих лет он выращивал около своего дома в Лесном чешуйчатку золотистую — нарядный гриб с широкой золотисто-желтой бугорчатой шляпкой, усеянной редкими темно-бурыми чешуйками, с желтыми, а позднее рыжевато-коричневыми, крепко прикрепленными пластинками. На волокнистой, опять-таки желтой ножке этого гриба чуть-чуть заметны темные зигзаги исчезнувшего кольца. Разводил он и чешуйчатку травяную, которая, в отличие от золотистой сестрицы, покрыта не чешуйками, а посыпана белой «мукой», и пластинки у нее — почти совсем свободные, и растет она не на древесине, а на травянистых мусорных кучах.

Профессор считал эти грибы слаще шампиньонов и называл их «петербургскими куропаточками». Он угощал ими не только своих друзей, но и всех соседей. Но, увы, вряд ли есть сейчас в Ленинграде хоть один любитель, который охотится по травянистым пустырям за пестрыми золотистыми «куропаточками». А чтоб специально их выращивать — наверняка таких энтузиастов больше нет.

Но они появятся, непременно когда-нибудь появятся!



Чешуйчатка золотистая

Чешуйчатка травяная



*

Известно ли вам, что простейшие грибы живут в морях уже около миллиарда лет? И ныне у тех верных потомков, которые преданно остались качаться на волнах, споры не летают, а плавают на ресничках-веселках. Как только возникли материки, появились и более сложные грибы. Это произошло примерно 400 миллионов лет назад.

Пыльца растений, оказывается, не боится ни кислоты, ни щелочи, ни мороза, ни жары, ни высоких давлений. Миллионы лет лежит она в твердой породе, словно в уютной колыбельке, совершенно не меняя формы и строения. По этим «пылинкам» ученые «прочитали», что мамонты, например, любили лакомиться полынью, подорожником и осокой, что индейцы Мексики разводят кукурузу уже несколько тысячелетий.

Находок ископаемых грибов, к сожалению, не так уж много. В пермских слоях двухсотмиллионнолетней давности обнаружены лишь круглые склероции, похожие на кетовые икринки, а в буром угле третичной эры, которому около 50 миллионов лет, найдены всевозможные споры, красно-коричневые остатки пластин и трубочек.

Тягучая клейкая смола третичных деревьев обволакивала и консервировала не только исчезнувших теперь насекомых, но и растения. Холодные морские волны уносили в тихую пучину затвердевшую смолу с драгоценными пленниками, чтоб выбросить ее потом лучезарными осколками под ноги изумленных прохожих.

ОПЫТЫ ДОКТОРА НИКИТИНА

Д. Кайгородов рассказал, что однажды доктор Никитин положил привезенные с охоты старые, поломанные рыжики под ели своего парка и прикрыл их мхом. На следующий год он собрал там около 5 фунтов этих грибов. Тогда он закопал размятые рыжики еще вокруг корней десяти елок и стал изредка поливать дождевой водой. Открыв через две недели мох, он увидел зеленовато-фиолетовые нити, которые в виде плесени разрастались из рядов посева. На другую осень (в августе 1874 года) снова появились рыжики, только не вокруг деревьев, а лишь с затененной стороны. Доктор Никитин пробовал также сеять эти грибы под липами и березами, но безуспешно.

От микологов. Этот увлекательный опыт могут повторить все юные натуралисты. Интересно, а как ведут себя сосновые рыжики на огороде, вдали от сосен? Как растут без берез настоящие грузди, волнушки и подберезовики? Можно ли выращивать на грядках дубовики, подосиновики?

Да мало ли необыкновенных открытий ожидают упрямых, пытливых грибоводов!

РАЗВЕДЕНИЕ БОРОВИКОВ

До войны, в 1939 году, неугомонная исследовательница М. Ф. Фрейндлинг заложила в белорусской пуще, вдали от людских селений необыкновенную плантацию, которую охраняли только птицы и звери. Она получала с гектара до 500 килограммов отменных белых грибов.

Ныне, к сожалению, добрая лесовичка умерла, и бедным борови-

Гриб-цветок, гриб-метеоролог, гриб-пыхтун — звездчатка бахромчатая



То не лампочки электрические, а колония грушевидных дождевиков



В сумраке хвойного леса насмешливо дразнят верхоглядов и незнаек язычки-рогатики

Тридцать три богатыря (серые навозники)



Это не птичьи гнезда, а грибы

Стройными башенками поднялись белые копринусы на проспекте Космонавтов



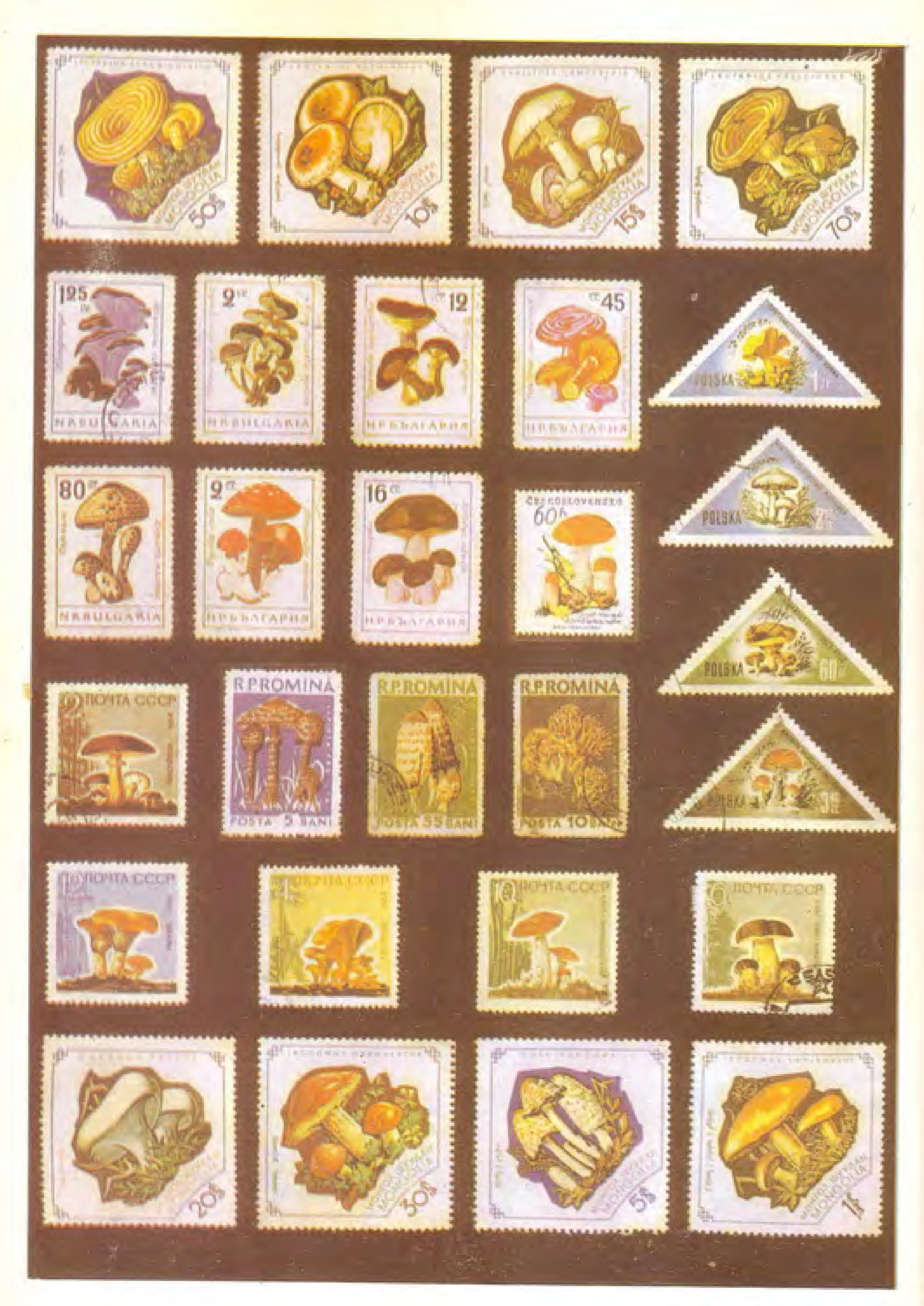
Вышли ежики гулять
и незнаек попугать
(дождевик шиповатый)



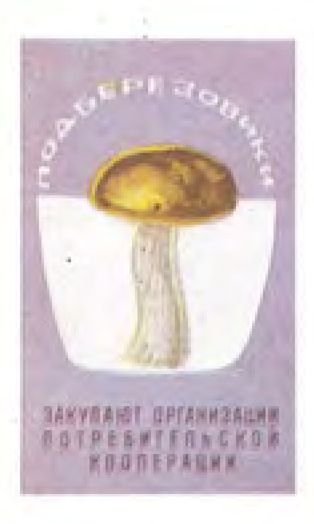
Окаймленные трутовики в сибирской тайге

Не подберезовики, а „надберезовики". Под грибами — полярный лес из карликовых берез





Полянка коллекционера
Марки разных стран с изображением грибов





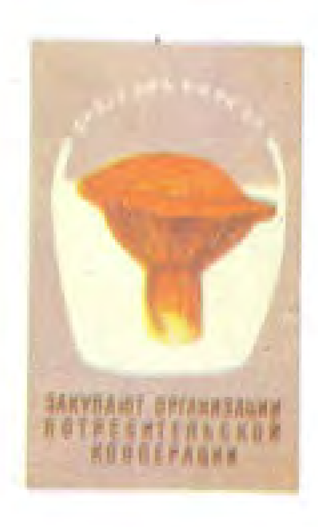




















Полянка коллекционера
Спичечные этикетки
Значки











Полпика коллекционера
Одна из почтовых открыток, на которой изображен гриб
Картинка — адрес гриба, в таком лесу он растет

кам осталась прежняя горькая доля надеяться лишь на помощь ветра, червей, мух и слизняков. Ибо все мы пока предпочитаем только хрустеть бесплатными «дарами».

Добрая женщина оставила всем грибникам мудрые советы, как удержать в руках собственное «счастье». Надо только выбирать шляпки самых спелых боровиков, или лучше плодоносную губку от них, разболтать хорошенько в ведре с водой и вылить споры под деревья, разрыхлив почву вилкой. Разумеется, березовые белые грибы сеют под березами, а сосновые — под соснами.

Можно сажать и мицелий, для чего из заведомо богатых боровиками мест вырезают после дождя небольшие плитки почвы и переносят их в лунки, опять-таки под соответствующие деревья.

Плантации покрывают мохом, ягелем, хвоей.

Подберезовики и подосиновики разводят точно так же, как и боровики.

ГРИБЫ НА ГРЯДКЕ

В совхозе «Красный пограничник» Псковской области любитель-грибовод М. И. Лаврентьев вырастил боровики... на огородных грядках. Он выбрал возле дома площадку в 12 квадратных метров, на которую уложил свежий конский навоз слоем 15 *см*, а на него — тщательно перелопаченную смесь, состоящую из 4 частей хорошей дерновой земли, 3 частей прелых листьев, 2 частей гнилой древесины и 1 части рыхлой глины. Почву из-под ив брать нельзя, так как она содержит вредные дубильные вещества. Миколог-самоучка сажал боровики двумя способами.

В июле он выкопал на лесной поляне вместе с землей, то есть вместе с мицелием, крепкие здоровые грибы и перенес их к себе в лунки. Грядки покрыл перепревшими листьями слоем 2 *см* (а можно деревянными щитками, чтоб не пекло солнце и не буйствовали сорные травы). Через 25 суток появились кругленькие зародыши, и он осторожно снял защитный настил. Когда погода была слишком сухая, поливал огород теплой водой. В конце августа он уже собрал первый урожай — по 27 белых с 1 квадратного метра!

При втором способе М. И. Лаврентьев клал шляпку созревшего гриба трубчатой стороной на лист газеты. Через сутки на бумагу высыпались тончайшие бурые «семена» — споры, которые он осторожно, чтоб не сдуло ветром, сеял на грядки. Кроме того, несколько старых, дряблых желтяков он опускал в садовую лейку и через пару дней, когда они раскисали, расползались на ниточки, поливал этой густой, хорошенько разболтанной смесью грибной огород. Всходы боровиков получались дружными, ровными, так как, по-видимому, достигался равномерный посев. С одного квадратного метра М. И. Лаврентьев собрал по 57 белых высшего сорта! В два раза больше, чем при первом способе!

Грибной огород, по мнению нашего земляка, может давать богатые урожаи боровиков несколько лет подряд. Надо только ежегодно подсевать споры через лейку.



А-а у-у-у нас, в песчаных пустынях Казахстана, тоже водятся шампиньоны. Но белая мякоть у него на изломе не розовеет и кольцо на ножке не двойное, расслоенное.

Еще у нас безумно полюбил жаркое солнце таблитчатый шампиньон — очень презабавный чудак: «корень» вздут круглой колотушкой-погремушкой, трещиноватая шляпка покрыта грубыми, заскорузлыми нашлепками-черепицами, не гриб, а старая черепаха!

У нас, в Казахстане, такыры продалбливают макушками шампиньоны Бернара.

Вот так-то. А у вас?

* * *

А-а у-у-у нас, под Пензой, некоторые колхозники выращивают на своих приусадебных участках осенние опенки. Когда в сараях накапливаются ненужные дровяные отходы — всякие прелые обрубки, поленья, доски, они не жгут их напрасно в костре, а закапывают вокруг каменных стен в землю, только не слишком глубоко. Потом приносят из леса кусты зрелых, распустившихся опят с пятнистыми буроватыми пластинками, конечно, вместе с «корнями», гнилушками, почвой — и все это, в том числе и шляпки, аккуратно сажают на чурбаки, как обычную капусту, только плотней прижимают к древесине и закрывают ямки лесной прелью. Если нет дождей — обязательно поливают. На следующую осень на вашем участке непременно расправят шелковые манжетки веселые, кудрявые грибочки. Что, не верите? Посадите опенки сами и убедитесь: очень интересное и надежное это дело. А-а у-у-у...



В 1956 году после III международного парижского конгресса грибоводов Министерство сельского хозяйства пригласило в Москву крупного венгерского специалиста Хелтаи Имре — участника международного симпозиума.

Ученый рассказал, что одна из главнейших проблем грибоводства, над которой работают все лаборатории мира, — это изобретение заменителей дорогого конского навоза. В Англии в качестве компостов для шампиньонов применяют солому ржи, ячменя, озимой пшеницы с прибавлением различных солей, витаминов и стимуляторов роста. В США — початки кукурузы, люцерну, клевер, всевозможные травы, отходы пивоваренных и сахарных фабрик. В некоторых странах — древесные опилки, пропитанные химическими веществами. В Венгрии — сечку рисовой соломы, смешанную с птичьим пометом, конским и свиным навозом.

* * *

Не все еще известно из жизни грибов. Боровики — прославленные цари лесного «народца», оказывается, не такие уж царственно-надменные и капризные, привязанные только к своим деревьям, какими их изображают микологи. Нет, они очень покладистые ребята! Польский ученый Ян Карпинский умудрился вывести целую династию чистокровных «царей» в обыкновенных стеклянных колбах. А в Краковском сельскохозяйственном институте богатые урожаи боровиков снимают с лесных грядок.

* * *

По выращиванию шампиньонов Венгрия занимает первое место среди социалистических стран. Ее грибница считается самой лучшей в мире, экспортируется во все уголки земного шара.

Под Будапештом расположена подземная грибная оранжерея, занимающая 130 тысяч квадратных метров. Консервированные венгерские шампиньоны вывозятся во многие страны мира.

* * *

Польские ученые наконец-то внесли ясность в грибоводство. Если раньше везде и всюду урожай шампиньонов (печарок) подсчитывался с одного квадратного метра теплицы, то теперь они предлагают брать во внимание не площадь грядок, а прежде всего количество затраченного навоза.

* * *

Во Франции, в окрестностях Карпентра, двадцать гектаров убогой каменистой земли долгое время сдавались в аренду за пятьдесят франков в год. Но вот предприимчивый хозяин посеял на бесплодной пустыне черные трюфели — и (о, чудо!) та же земля стала приносить в год пятьдесят две тысячи франков чистейшей прибыли.

Грибы эти разводят следующим способом. В дубравах, где известны ароматные плодовитые трюфели, собирают зрелые желуди, облюбовывают участок, чтобы почва была нежирная (известковая или глинистая, смешанная с песком), вспахивают землю до небольшой глубины и ранней весной ровными рядами сеют желуди. Некоторые грибоводы предпочитают сажать прямо готовенькие, трюфеленосные дубки.

Дубовая роща должна быть не очень тенистой, так как трюфелям больше нравятся светлые поляны, прогалины, опушки.

Растут эти грибы также и под каштанами, грабами, чинарами, тополями, буками, вязами, ильмами, грецкими и простыми орешниками, но все же самые любимые их деревья — дубы.

Первые пять лет дважды в год (осенью и весной) почву на трюфелевых плантациях полагается перепахивать и удобрять прелыми дубовыми или каштановыми листьями. Через 5—8 лет появляются наконец долгожданные благоухающие невидимки. Зато потом в течение полувека они будут радовать людей обильными урожаями.

В нашей стране крупнейшие трюфелевые хозяйства можно создать в Крыму и на Кавказе. Для этого там есть все условия: и солнечный климат, и белая известковая почва, и дубы не хуже французских.

* * *

В Варшаве открыта «клиника» шампиньонов — для лечения грибов от болезней и опасных вредителей.

Ежегодно в этой грибной лаборатории ученые проделывают более двух тысяч исследований, главным образом, по профилактической защите, ибо «если в теплицу проникает зараза, шампиньоны редко удается спасти».

* * *

Вешенка рожковидная является злостным вредителем дубов и берез. Вешенка ильмовая вызывает гниение вяза. Но грибы эти, оказывается, очень вкусные.

Венгерские грибоводы закапывают чурбаки тополей и вязов в землю и прививают на них мицелий вешенок. Получается двойная выгода: уничтожаются пни и ненужные древесные отходы, а взамен собирается богатый урожай лесного «мяса».

* * *

Известно три способа разведения сморчков и строчков: немецкий, французский и русский.

Немцы облюбовывают в тенистой роще высокие песчаные пригорки, поросшие мелкой травой, разбрасывают вокруг куски самых отборных и зрелых сморчков, посыпают их золой и лесным перегноем.

Французы удобряют грядки из-под артишоков гнилыми вы-

жимками от яблок, предназначенных для сидра, сажают в шахматном порядке спороносные кусочки от старых сморчков, накрывают перед заморозками еловыми ветками.

Как только над ручьями зазвенят жаворонки, все грядки начнут строчиться сморчками, морщиться от строчков. А пригреет красное летнее солнышко — созревают артишоки.

Русские позаимствовали методику у французов и немцев.

Из леса, где растут грибы-подснежники, привозят почву со старых пожарищ, смешивают ее с прелой листвой и хвоей, густо удобряют пеплом, полученным от сжигания бумаги, берут зрелые сморчки или строчки, мелко крошат их и сеют на грядках. Чтоб грибницу не заглушали нахлебники-сорняки, огород покрывают еловым лапником. На следующую весну, сразу же после снега, можно собирать первый урожай по 1,5—2 *кг* грибов с одного квадратного метра.

* * *

В Китае и Бирме грибоводством занимаются в течение тысячелетий. Там выращивают всевозможные грибы — для еды, кулинарных приправ, пищевых красок и лекарственных препаратов восточной медицины.

* * *

Первый трактат о шампиньонах вышел в Париже в 1652 году. В Англии шампиньоны стали разводить лишь в 1700 году, а в России — в 1820 году, когда безграмотный талантливый миколог-самоучка Осинин построил в Петербурге теплицу собственной конструкции.

* * *

В Австрии шампиньоны выращивают в «грибных шалашах» с низкими двускатными крышами.

* * *

Самое крупное в мире грибное хозяйство создано в Америке, в заброшенной шахте. Там, в подземных галереях, длина которых 24 километра, ежегодно выращивают с помощью специальных машин 6250 тонн шампиньонов.

Американские фермеры собирают за сезон от 10 до 34 килограммов шампиньонов с квадратного метра теплицы.

Чтобы шампиньоны не заражались бактериями и плесневыми грибками, их поливают хлорной водой.

Американские ученые убеждены, что со временем шампиньоны по питательности, вкусовым качествам, содержанию витаминов, лекарственных веществ и более дешевому производству непременно будут конкурировать с мясом.

* * *

В 1934 году вдоль восточной окраины Франции, на границе с Германией и Люксембургом, была построена неприступная оборонительная линия Мажино. На многие сотни километров протянулись глубоко под землей шоссейные и железные дороги. Узкие щели-глазницы дотов, перед которыми простирались мощные, как скалы, противотанковые надолбы, черные пропасти рвов, извергающие ток дикобразы колючей проволоки, коварно спрятанные мины-ловушки, узкие бронированные глазницы грозно ощетинились на врага жерлами орудий и пулеметов.

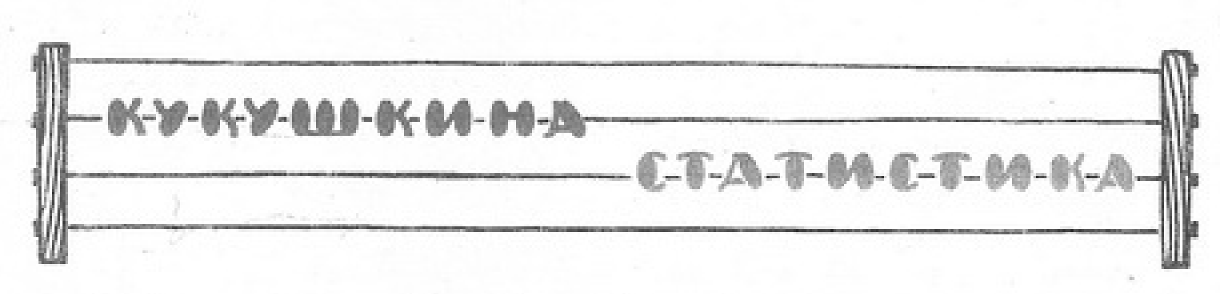
Полтора миллиона кубических метров железобетона, тысячи тонн металла было израсходовано на это грандиозное боевое сооружение! Но фашисты обошли подземную крепость с тыла, через Бельгию, и пушки Мажино промолчали — ведь они могли стрелять только на восток.

Сравнительно недавно было объявлено о распродаже этой оборонительной цитадели.

«Франция может стать ведущей мировой державой по производству грибов, — писали газеты. — Стокилометровые тоннели и лабиринты как нельзя лучше приспособлены для выращивания шампиньонов. Пора вернуть Франции хотя бы часть миллионов, которые поглотило чудище Мажино».

Сторонники мира мечтают — вот бы развести шампиньоны во всех глубоких бункерах ракет, во всех таинственных хранилищах противочеловеческого оружия! Тогда люди на земле были бы спокойны и счастливы!

«Долой войну! — говорят они. — Долой подземные склады смерти! Да здравствуют шампиньоны!»



На Руси грибы издавна считали „пригожей к здравию едой", относили их к лесным овощам. „Силы в овощи велики" — писалось в 1073 году в „Изборнике Святослава". Вот строгие научные цифры этой „великой силы" даров природы.

Название продуктов	*Сколько граммов веществ усваивается организмом из 100 г продуктов*			*Количество калорий в 100 г продуктов*
	белков	*жиров*	*углеводов*	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Говядина	16,0	4,3	0,5	105
Судак свежий	10,4	0,2	—	44
Картофель свежий	1,0	0,1	13,9	63
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Помидоры свежие	0,4		2,2	11,0
Шампиньоны сушеные	45,5	3,8	20,9	192,0
Белые грибы сушеные	33,0	13,6	26,3	224,2
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11,0	1,9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153,5
Шампиньоны свежие	6,4	0,54	3,0	27,4



Грибы разводят свыше ста видов муравьев, жуки-короеды, осырогохвосты, некоторые комары, а также термиты из семейства метатермитид. Свои огороды они удобряют тонко разжеванной и полупереваренной в кишечнике древесиной.

Личинки непарного короеда питаются „амброзией" — пищей богов, которую для них заботливо готовят из мягкого грибного мицелия мамаши-жучихи. Если удалить из гнезда самку, все личинки погибают.

Грибную рассаду насекомые переносят по-разному: термиты — в кишечниках, матки муравьев — в специальной защечной корзиночке, жучихи-лжекороеды — в глубоких ямках на лбу или затылке, жучиха непарного короеда — в карманчиках-депо между кольцами хитинового доспеха, мамаши спатидицеруса — на лопатках челюстей. Осарогохвост носит в брюшке два мешочка, туго набитые спорами. Эти споры прилипают к яйцам, когда она их откладывает в стволы пихт или сосен. Деревья заражаются грибками, личинки получают богатые витаминами белки.

К 1970 году грибоводством, главным образом выращиванием шампиньонов, занимались 30 стран.

Агрономы считают, что шампиньонницы надо строить вблизи городов, поселков и консервных заводов, чтоб нежный, быстро портящийся продукт сразу же попадал на прилавки магазинов.

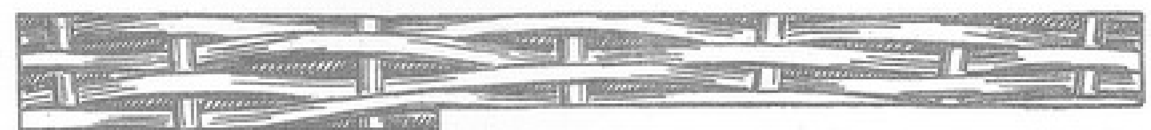
Грибоводные хозяйства должны быть комплексными: когда теплицы пустуют, надо выращивать овощи, а зимой — шампиньоны.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ДЯТЛА

Индийские ученые-фармакологи выделили из обыкновенного шампиньона необыкновенное вещество. Оно губительно действует на опасные болезнетворные микробы — на золотистый стафилококк, на возбудителей тифа и паратифа, а для человека совершенно безвредно. Новое лекарство, запаянное в стеклянные ампулы, разошлось по всем больницам Индии. Так по велению кудесников-ученых шампиньоны стали заживлять незаживающие гнойные раны, убивать стойкие заразные микробы и бактерии.

* * *

Антибиотики обнаружены уже в 258 видах шляпочных грибов.



Кузовок русских пословиц и загадок

НЕ ЖДИ ОТ ПРИРОДЫ МИЛОСТИ;
САМ ПОСЕЙ ГРИБЫ, САМ И ВЫРАСТИ.

И ХОТЕЛОСЬ БЫ БОРОВИКА, ДА ДОРОГА СЛИШКОМ ДАЛЕКА.



ХОТЬ СТАРЫЕ СМОРЧКИ КРАСОТЫ НЕ ИМЕЮТ,
ЗАТО СПОРЫ ГУСТО СЕЮТ.

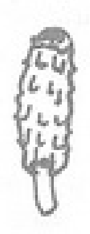


НЕ ПЕНЯЙ НА ЛЕС, КОЛЬ ЗАБЛУДИШЬСЯ.

Лист пятнадцатый



САМИ СЕБЕ КУЛИНАРЫ



Не все грибники рьяные почитатели грибной кулинарии. Есть и такие, которым просто нравится искать неведомое «лесное счастье». Они бывают счастливы только шесть месяцев в году, пока растут грибы. Они гонят, да никак не прогонят белую зиму, ждут, да никак не дождутся зеленой весны. Затянутся жаркие суховеи — и душа у них сохнет от скорби, польются теплые дожди-моросейнички — и на сердце у них теплеет от радости.

Но многие собиратели в то же время и тонкие разборчивые грибоеды. Такие счастливы круглый год, потому что не только умеют находить дары природы, но и запасают впрок. Они сами могут поспорить с любым кулинарным мастером.

По грибы, конечно, ходят не только ради прогулок и целебного воздуха, ради свидания с природой и увлекательного интереса отыскивать веселых забавных ребятишек-гномов, которые всегда прячутся. По грибы ходят — за грибами. А грибы надо уметь приготовить. Особенно свежие.

Хотите удивить ваших мам кулинарным искусством — воспользуйтесь нашими советами.

ЛЕГКИЙ ВЕСЕННИЙ ЗАВТРАК

Сморчки, жаренные на сковородке. Сморчки и строчки надо мочить в воде до тех пор, пока не отстанет песок. Затем несколько раз промыть, отварить не менее 7 минут, слить бульон, ошпарить крутым кипятком, разрезать вдоль и поджарить с луком на топленом масле (норма: 500 *г* грибов, 4 луковицы, 3 столовых ложки масла).

Подснежные грибы с сыром. Отваренные со всеми мерами предосторожности сморчки или строчки подрумянить до золотистой корочки на сливочном масле, посыпать пшеничной мукой, залить сметаной и выложить в глубокую латку. Сверху закрыть толстым слоем тертого сыра. Латку поставить в духовку, чтоб запечь. (Норма: 500 *г* грибов, 200 *г* сметаны, 30 *г* сыра, 2 ложки муки.)

ЛЕТНИЙ ОБЕД

Суп из лисичек. В течение 10 минут томят в толченом шпиге кольца репчатого лука, кладут лисички и тушат еще 45 минут. Опускают в кастрюлю, заливают водой, солят и варят до готовности.

Рассольник постный. Бросить на сковородку ломоть сливочного масла и луковицу. Когда она зарумянится, насыпать мелкие куски боровиков, слегка поджарить. Все это положить в кастрюлю с водой и сварить. После добавить рассыпчатую перловую кашу, нарезанные елочкой соленые огурцы, всевозможные коренья, размешать и дать хорошенько прокипеть. Рассольник посыпайте зеленым луком.

Солянка из свежих грибов. Трубчатые грибы, а также опенки или толстушки варят, откидывают на решето, шинкуют. В кастрюле в течение 5 минут тушат тонко нарубленный и поджаренный на сливочном масле репчатый лук, треугольнички соленых огурцов и томат-пюре. Затем наливают туда прозрачный грибной бульон, кладут «дары леса», соль, перец, лавровый лист и снова варят 10 минут.

К солянке полагаются каперсы, маслины и ломтики лимона.

Голубцы. Из жареных «ванек-встанек», моркови, лука и кореньев петрушки делают фарш, куда бросают мелкие кубики свиного сала. От сваренного кочана белой капусты отдирают листья, пеленают в них начинку. Обрумяненные на сковородке голубцы укладывают в кастрюлю, заливают грибным соусом и тушат в духовом шкафу.

Гуляш. Мелко нарубленные подосиновики и подберезовики смешивают с кусками говядины, добавляют сладкий перец, нарезанный соломкой, кружки красных помидоров, лавровый лист, соль и все это томят на медленном огне 45 минут.

ОСЕННИЙ ПИР В ЧЕСТЬ ДРЕВНЕРУССКИХ ГРИБОЕДОВ

Заливное из боровиков. (Берут: свежих боровиков — 350 *г*, растительного масла — 50 *г*, желатина — 2 столовые ложки, горчицы — 1 столовую ложку, желток яйца — 1.)

В литре соленой воды отварить боровики и мелко нарубить. В половину стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение часа и вывалить в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, но не кипятить. Залить желатином боровики и поставить в холодильник.

Приготовить соус: растереть до побеления желток, горчицу, масло, соль и сахар, добавить по вкусу пищевого уксуса.

К заливному подают горячий молодой картофель, зеленые огурцы и красные помидоры.

Пудинг из маслят. (Берут: маслят свежих — 300 *г*, сухарей белых — 300 *г*, муки пшеничной — 100 *г*, сыра тертого — 50 *г*, яиц — 2 штуки, масла топленого — 5 столовых ложек.)

Сварить в соленой воде грибы, сцедить, обсушить и мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком. Когда они остынут, хорошенько разболтать, положить в них масло, растертое с желтком, грибы, соль, перец и муку, чтобы смесь была густая, как сметана. Взбить в крутую пену белки и осторожно замешать в тесто. Все это запечь в форме, смазанной жиром. Подавать, полив топленым маслом.

Пельмени с подосиновиками. (Берут для теста: муки — 500 *г*, яиц — 2 штуки; для фарша — свежих подосиновиков — 1 *кг*, репчатого лука — 200 *г*, масла топленого — 100 *г*, сметаны — 1 стакан.)

Отварить подосиновики в соленой воде, откинуть на решето и мелко-мелко нарубить. Положить в них подрумяненный на масле лук, черный молотый перец, соль и все обжарить на сковородке.

Из густого пресного теста нарезать тонкие кружки для фарша. Грибные пельмени варить, как обычные пельмени — в соленой воде. Подавать со сметаной или с топленым маслом.

Рагу из лисичек и сыроежек. (Берут: грибов свежих — 1 *кг*, масла и сметаны — по 100 *г*, томат-пюре — 150 *г*, лука репчатого — 200 *г*, моркови и репы — по 50 *г*, укропа — 10 *г*.)

Отдельно обжарить в масле рубленые грибы, нарезанные кубиками морковь с репой, нашинкованный лук. Все вместе сложить в сотейник с тонкими кружками сырого картофеля, залить кипятком, томатным пюре и тушить до готовности. В заключение посыпать укропом, добавить сметаны и хорошенько прогреть.

ОСЕННИЙ ОБЕД

Салат из сыроежек. Молоденькие негорькие сыроежки кипятят в соленой воде, процеживают через решето, остужают во льду, заправляют зеленым луком, растительным маслом. Подают к горячему печеному картофелю.

Салат из белых грибов. Сваренные грибы нарезают красивыми дольками, посыпают черным и красным перцем, поливают прованским маслом с уксусом. На вершину салатной горки кладут кисть спелой рябины или гроздь брусники.

Суп из боровиков. Ломтики боровиков сперва обжаривают в сливочном масле, опускают в кастрюлю с водой и кипятят не меньше получаса. Затем добавляют кубики картофеля, лавровый лист и

снова кипятят минут двадцать. Желающие могут сдобрить кушанье щепоткой зеленого укропа.

Похлебка из подосиновиков и подберезовиков. Это блюдо готовят так же, как и суп из боровиков, но, чтоб замаскировать неаппетитный черный цвет бульона, в тарелку щедро льют густую сметану.

Щи с грибами. В обычные постные щи из свежей капусты бросают мелко нашинкованные грибы, желательно белые, но можно и лисички, и сыроежки. Тушат на медленном огне минут тридцать. Есть сразу не рекомендуется: пусть хорошенько настоятся, впитают ароматы леса.

Жареные грибы. Ровные дольки белых, а также подосиновиков, подберезовиков, маслят, моховиков стелют на чугунную сковородку, солят и держат на пылающих углях до тех пор, пока не выпарится лишний сок. Потом кладут сливочное масло и жарят до коричнево-золотистой корочки.

Лисички всегда жарят только с лисичками. Очень хороши они в подсолнечном масле.

Свинушки лучше жарить в сметане.

Опенки, тушенные с картофелем. У луговых и лесных опят отрезают ножки, так как они слишком деревянистые, обдают шляпки кипятком и тушат с картофелем, который полагается нарезать тонкими кружками, чтоб гармонировали со шляпками опят.

ЗИМНИЙ ОБЕД

Салат из груздей. Шляпки соленых груздей режут на четвертушки, посыпают мелко изрубленным репчатым луком, зеленым горошком, молотым перцем, поливают растительным маслом.

Салат из рыжиков. Соленые рыжики густо сдабривают сметаной, чтоб плавали, и больше ничего не добавляют.

Бульон из сухих грибов. Сухие грибы вымачивают в холодной воде часов пять и в том же настое кипятят два часа, положив луковицу, петрушку, морковь. Процеживают через сито, мелко шинкуют и снова бросают в бульон, который заправляют рисом, фасолью, горохом, лапшой, перловкой (все это, разумеется, надо сперва отварить) — в зависимости от того, кто какой суп любит.

Можно заправить квашеной капустой, и тогда получатся грибные щи, а можно подать просто прозрачный бульон с грибными пирожками.

Вермишель с сухими грибами. Нарубленные тонкой соломкой распаренные грибы смешивают с отварной вермишелью и жарят на сливочном масле. Можно также сдабривать ими различные каши: гречневую, овсяную, пшенную, рисовую.

Грибная икра. Тушеные в духовке сухие грибы вместе с луком, перцем, чесноком, лимоном и горчицей пропускают через мясорубку, поливают уксусом, посыпают зеленым укропом, обставляют для красоты и аппетита мелкими солеными рыжичками.

Соус грибной. Сухие грибы два часа продержать в трех стаканах холодной воды и в этом же настое сварить без соли.

Одну столовую ложку муки прожарить на масле до светло-коричневого цвета и развести двумя стаканами горячего процеженного грибного бульона. Соус варить на слабом огне 15—20 минут. Поджарить мелко нарезанный лук и тонко нашинкованные грибы, а затем переложить в соус, прибавить по вкусу соли и перца, дать прокипеть.

РУССКАЯ ГРИБНАЯ КУХНЯ

Среди русских грибных блюд немало таких, каким дано название в честь царей, городов, губерний или монастырей.

Вот как, например, готовился **«суп Петра Великого»**.

Свежие шампиньоны нарезали на мелкие кусочки, отваривали в молоке и пропускали через мясорубку. Отдельно делали крепкий куриный бульон с пшеничной мукой и яичными желтками, сбитыми со сливками. Курятину тоже пускали на фарш для клецек. Их бросали в жидкий соус перед подачей.

Неужели правда, это был самый любимый грибной суп Петра Первого? Или, может, для пущей важности сочинили русские грибоеды?

* * *

Монахи якобы очень обожали **«щи валаамские»**. Они заливали капусту водой, добавляли репчатого лука, лаврового листа, перца, петрушки. Отдельно варили и мелко шинковали свежие грибы, которые подрумянивали на сливочном масле. Когда капуста упаривалась, подсыпали белой, слегка поджаренной муки, а затем грибы с бульоном, сметану и рубленую зелень. Щи долго и медленно подогревали, чтоб гуще пропитались грибным духом.

* * *

Вологда прославилась **«паштетом вологодским»**.

Томили и промывали рис, в соленой воде отваривали крепехонькие боровики, нарезанные красивыми дольками, и все это хорошенько смешивали с поджаренным до розового хруста луком, солью и черным молотым перцем.

Из муки, яиц и сметаны творили тесто, тонко раскатывали и обкладывали форму, смазанную жиром. Набивали начинкой, крепко закупоривали тестяной крышечкой, поливали густым чаем и загоняли в духовку. К паштету подавали сметану. (Расход продуктов: боровиков свежих — 500 *г*, риса — 100 *г*, муки — 600 *г*, сметаны — 200 *г*, 2 головки лука, 1 столовая ложка масла сливочного, 2 столовых ложки масла топленого, 1 яйцо.)

* * *

Русские корабельные коки изобрели **«соус по-матросски»**. Они шинковали соломкой различные коренья и репчатый лук, которые томили до мягкости вместе с мукой на сливочном масле, затем добавляли томатного пюре, шампиньонного бульона и кипятили 20 минут. Все это протирали и процеживали через сито. В соус клали нарезанные кубиками отварные боровики, поджаренный лук-саженец, снова доводили до кипения, в заключение опускали фарш из анчоусов, вливали добротного крепкого вина и хорошенько размешивали.

Соус по-матросски подавался только к вареной рыбе.

* * *

Петербургские кулинары придумали **«щи невские»**. На одну порцию этих щей требуется: мяса — 100 *г*, капусты 125 *г*, моркови, лука, сухих грибов и зелени — по 10 *г*. Мясо полагается нарезать тонкими пластинами, отбить и обжарить на сливочном масле. Квашеную капусту потушить в бульоне, где варились кости. Сухие белые грибы размочить, нарубить кубиками, слегка обжарить с нашинкованным луком и морковью и вместе с мясом опустить в капусту, добавив по вкусу лавровый лист, соль и перец. Сварив щи, положить в каждую тарелку мелко накрошенный чеснок, укроп и сельдерей.

ЧТО ЛУЧШЕ?

В каждом грибе скрыты свои кулинарные тонкости и достоинства.

Боровики лучше всего сушить целехонькими, нанизав ожерельями на нитку. Они становятся более духовитыми, более вкусными, чем свежие. Уже один этот благодатный, благоухающий запах даже у больных возбуждает аппетит сильнее, чем все медицинские капли.

Рыжики лучше всего солить сырыми — одной только солью, без каких-либо добавок.

Красные шапочки подосиновиков и золотистые колпачки маслят могут сохранить свою пленительную красоту только в умело приготовленных маринадах.

Из валуев полезнее всего делать грибную икру.

Сыроежки хороши жаренные на сливочном масле, если их предварительно обвалять в пшеничной муке или в белых сухарях.

Дождевики, трутовики разветвленные и грибы-бараны надо высушить в печи, растолочь еще теплыми в мелкий порошок, просеять сквозь сито и, высыпав в широкогорлый флакон, плотно закупорить. Из порошка зимой можно приготовить вкуснейшие соусы и подливки.

Луговые опенки и толкачики-поплавки дают сладкую наваристую похлебку.

Розовые волнушки и коричневые горькушки лучше всего солить со специями и кореньями, предварительно хорошенько прокипятив.

Булавницы — коралловидные грибы — приятны тушеные с зеленой петрушкой.

Сушеные осенние опенки — бесподобная начинка для пирогов.

Молоденькие трутовики лучше всего варить.

Лисички дают незабываемое жаркое в оливковом масле, а синяки-дубовики так и лезут сами в рот, если их потомить в сметане.

Соленые грузди лучше всего пускать на салаты с подсолнечным маслом или, нарубив вместе с луком, положить в середину полоски (шириной 20 *см* и толщиной 1 *см*) кислого раскатанного теста, завернуть края, смазать яйцом и, растелив на жирном противне, испечь в духовке кулебяку по-русски.

Из шампиньонов в старину любили готовить сиропную эссенцию. Раздавливали деревянной ложкой вычищенные и высушенные грибы, заправляли солью, молотым душистым и красным перцем, гвоздикой, чесноком, лавровым листом, мускатным орехом, закрывали плотно и ставили на неделю в холодный погреб. Затем доводили на легком огне до кипения, продавливали сквозь дуршлаг и, откинув на салфетку, процеживали сок. Дав ему отстояться, сливали и, постоянно помешивая, уваривали до густоты сиропа. Пахучую эссенцию разливали в пузырьки, которые полагалось плотно засмолить и хранить в леднике. Одной чайной ложки такой эссенции вполне достаточно для приятного грибного соуса.

* * *

Да, богаты русские леса всякими грибами! Безмерно богата и грибная русская кулинария. Она ждет еще своих беззаветных исследователей, которые выкопают из летописей и рукописных хозяйственных трактатов древние, уже забытые грибные русские блюда. Они изобретут и новые лесные кушанья.



Пестрый зонтик

*

Знаете ли вы, что самые первые в русской истории хозяйственные советы о том, какие грибы надо солить, а какие сушить, как их полагается хранить зимой, какие блюда можно приготовить из грибов, даны в «Домострое» попа Сильвестра? Это замечательный памятник Московской Руси, охватывающий весь быт русского человека XVI века.

Из «Домостроя» стало известно, какие грибные кушанья готовили в XVI веке: «рыжики студеные», «рыжики соленые», «рыжики сухие», «рыжики с маслом ореховым или конопляным», «рыжики соленые со студнем», «грузди соленые», «грузди с маслом», «грибы вареные», «грибы печеные и вешеные», «грибы горячие», «каравай с грибами», «пирожки с рыжиками подовые», «сморчки».

Как видите, и 370 лет тому назад любили русские грибочки.

*

Знаете ли вы, что те, кто говорят зимой: «Я купила соленых грибов», «Меня угостили солеными грибами» — выражаются неверно, неточно? Но эта досадная неточность так укоренилась в народе и в книгах, что невозможно от нее избавиться. Правильно было бы сказать: «Я купила квашеных грибов», «Меня угостили квашеными грибами». Почему? Да потому, что грибы сохраняются не солью, а молочной кислотой, которая появляется в результате молочнокислого брожения. Так что запомните, пожалуйста: соление грибов — это не засол селедки или мяса, а квашение.

ОХОТНИЧЬЕ-РЫБАЦКАЯ СМЕСЬ

Если в вашей груди бьется охотничья жилка, если ваше сердце щекочет рыбий плавник, а в то же время вы набрали отменных грибов, не огорчайтесь, что они пропадут. Стреляйте по лицензиям своих уток, глухарей, тетеревов, куропаток, рябчиков, ловите по путевкам окуней и судаков — вы можете угостить всех друзей незабываемыми кушаньями.

Утки дикие со сморчками. Целиком зажарить на вертеле ощипанных и потрошенных птиц. Отварить со всеми предосторожностями сморчки или строчки (не забывайте советы доктора-дятла!), мелко изрубить, опустить в кастрюлю, добавить сливочного масла, соли, перца, немного воды. Когда вода испарится, всыпать несколько чайных ложек крупчатой муки, влить сметаны и снова прокипятить. Уток со всех сторон обложить зелеными листьями салата и подснежными «дарами».

Куропатки и рябчики с боровиками. Густо намазав сливочным маслом, изжарить вычищенных куропаток. Обсыпать молоденькими печеными боровиками (а на севере — красными полярниками), полить грибным соусом, покропить лимонным соком, посыпать укропом.

Рыба, запеченная с грибами. На середину большой сковородки положить испеченных целиком окуней, лещей, хариусов, сигов (на крайний случай — плотву, язей и налимов). Рыбу окружить ломтиками вареных подосиновиков, подберезовиков, моховиков, картофеля и раковыми шейками. Все это щедро залить коровьим маслом, густым грибным и луковым соусом, посыпать тертым сыром и потомить в духовке в течение 15 минут.

ЗАБАВНАЯ НЕРАЗБЕРИХА

Если из разных уголков Советского Союза пригласить на общее собрание по одному представителю и спросить: «Как же правильно солить грибы?» — то все будут предлагать разные способы. Причем будут горячо убеждать и спорить, что вот у них-то как раз грибки получаются самые наивкуснейшие. Толстой книги, пожалуй, не хватило бы, чтоб записать все кулинарные рецепты.

По-белорусски

Перед тем как солить, грибы обязательно нужно отмачивать в холодной сменяющейся воде.

Рыжики — 4 часа.
Волнушки, белянки — 1 день.
Грузди, подгруздки — 2 дня.
Валуи — 2—3 дня и еще обдать кипятком.

По-вятски

Рыжики — совсем не отмачивают.

Грузди, подгруздки, белянки, волнушки — отмачивают 5 дней.

Валуи — только отваривают.

По-московски

Грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи мочат в солоноватой воде ровно 3 дня.

По-волжски

Ни грузди, ни подгруздки, ни волнушки, ни белянки, ни рыжики ни в коем случае нельзя отмачивать, иначе они потеряют аромат, сочность, вкус. Их только хорошенько промывают и сразу же солят. Горечь сама пропадает.

По-орловски

Солить грибы сырыми? Боже упаси! И «пластинники» и «скважники» непременно надо сперва отваривать. Они и душистее становятся, и нежнее, и — безопаснее для желудка. А пока грузди да волнушки будут болтаться несколько суток в воде, то вместе с едким молоком у них растворятся и питательные соки, к тому же они легко могут раскиснуть, закиснуть, протухнуть.

* * *

Вот попробуй тут разберись, кто лучше толк в грибах понимает. Выходит, самому надо проверять. Хорошо хоть, что все согласны в одном: при отмачивании воду нужно менять дважды в сутки, и количество соли не должно превышать 2—3% от веса грибов.

А сколько надо варить грибы при посолке горячим способом?

По-белорусски

Подберезовики, маслята, моховики, козляки, опенки — 5—8 минут.

Белые, подосиновики, шампиньоны — 8—10 минут.

Лисички — 12—15 минут.

Валуи — 15—20 минут.

По-русски

Грузди, подгруздки, серушки, сыроежки — 5 минут.

Белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5—7 минут.

По-вятски

Лисички, свинушки — 20—25 минут.

Волнушки и белянки сперва заливают кипятком, выдерживают полчаса, меняют воду и варят 15 минут.

Скрипицы и валуи отмачивают двое суток и после варят 30 минут.

Все грибы, посоленные горячим способом, готовы уже через двое-трое суток.

Когда можно есть грибы, посоленные холодным способом?
Рыжики — через 5 дней.
Грузди и подгруздки — через 30 дней.
Волнушки и белянки — через 40 дней.
Валуи — через 50 дней.



ПАМЯТКИ ГРИБОВАРУ

При засолке грибов не относитесь с пренебрежением к укропу.

Древние греки и римляне дарили букеты из тонко рассеченных листьев укропа любимым девушкам.

Античные поэты воспевали укроп в своих стихах.

Не обходитесь и вы без укропа.

Смело кладите его при мариновании маслят, при засолке сыроежек, лисичек, валуев, млечников и особенно в грибянку — «весь лес».

Но грузди, рыжики, белянки и волнушки лучше солить без всяких душистых трав. Груздевой и рыжиковый аромат приятнее укропного.

* * *

При засолке грибов не забывайте и о хрене.

Листья и корни хрена, положенные в грибы, не только дарят им пряную остроту, но и надежно защищают от раскисания и всякой порчи.

Зеленые веточки черной смородины придают грибам смородиновую душистость, а листья вишни и дуба — аппетитную хрупкость и крепость.

ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ (АВОСЬ ПРИГОДЯТСЯ)

При горячем засоле на 1 *кг* отваренных грибов кладется:

Рецепт № 1

соли — 2 ст. ложки
лаврового листа — 4 листка
перца горошком — 5 зерен
гвоздики — 3 штуки
укропа — 5 *г*
черносмородинового листа — 2 штуки.

Рецепт № 2

соли — 40 *г*
укропа — 15 *г*
лука репчатого — 150 *г*
лимонной кислоты — 10 *г*.

Рецепт № 3

соли — 50 г
душистого перца — 5 горошин
черного перца — 7 горошин
молотого красного перца — 3 *г*
укропа — 20 *г*
черносмородинового листа — 25 *г.*

У каждого искателя свои рецепты. Не храните их в секрете, как заповедные грибные лужайки.

ЛЕС В ВЕДРЕ

Знатоки утверждают, что грибы надо солить отдельно: грузди с груздями, волнушки — с волнушками.

Ну и пусть себе солят по своим правилам! А я люблю, чтоб у меня в эмалированном ведре был весь карельский лес.

Сядешь зимою около окна. Кругом белым-бело. В воздухе — снежинки, на деревьях иней, на земле сугробы. Душу щемит от белого однообразия, хочется пестроты, цветистости.

Наложишь в хрустальную салатницу хрустящих солонцов и повеселеешь. И начнешь копаться вилкой в благоухающем букете, перебирать, вспоминать.

Многие грибы изменились до неузнаваемости: боровики побурели, щеголихи-сыроежки поблекли, подберезовики и подосиновики потемнели, черные грузди сделались вишнево-фиолетовыми.

А вот зеленушки остались зелеными, горькушки — коричневыми, маслята — желтыми. И лисички тоже молодцы — не потускнели.

Роюсь в салатнице, а перед глазами — бронзовые сосны, белые березы. Солнечные лучи косым струистым пологом упали на поляну, из влажной зеленой травы лисички гордо подняли к голубому небу свои золотые и медные трубы, флейты, кларнеты. И перед безмолвным оркестром в неудержимой лихой пляске рассыпались стройные балерины-сыроежки в разноцветных шелковых косынках...

* * *

Мы хотели бы, чтоб все знали, что есть простые способы, как сохранить лесную красоту неизменной.

Надо взять лист плотной бумаги, промазать его клейстером, вишневым клеем или пятнадцатипроцентным раствором желатина. Разрезать гриб вдоль на две части; из одной сделать тонкую пластинку, из другой осторожно выскоблить всю мякоть, оставив лишь кожу, и прижать сильным прессом обе половинки к бумаге, накрыв калькой. К «корешку» приклеить сосновые хвоинки, мох, траву, листья — все то, на чем рос гриб, чтоб он был таким же живым, как в лесу.

И, пожалуйста, любуйтесь, сколько душе угодно: многоцветная радуга ваших сыроежек не поблекнет, кружевные амфоры боровиковых ножек не сморщатся, груздевый дух будет приятно щекотать ваши ноздри, будоража воспоминания. Для предохранения от пле-

сени гриб с бумагой полезно смочить сорокапроцентным раствором формалина.

А сколько благодарностей вы получили бы от учителей, если б подарили своей школе гербарий грибов, растущих в ваших лесах!

Впрочем, постойте, не дарите, не надо баловать ребят! Они сами могут сделать чудесные «портреты» любого гриба с подробным описанием: когда, где, в каком лесу и под какими деревьями собраны, как пахнут, какого цвета шляпки, пластинки, трубочки, ножки и споры, меняется ли окраска мякоти при изломе, выделяют ли они «молоко», едкое ли оно на вкус или «терпимое».

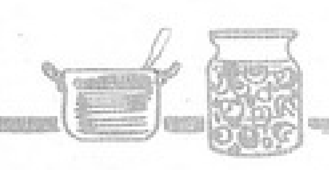
Все эти сведения вместе с наклеенными на бумагу препаратами и высушенными целиком образцами окажут неоценимую услугу специалистам, если вдруг потребуется определить гриб.

Каждый краевед и любитель «смиренной охоты» может внести свою лепту в науку.

Ученые скажут вам большое спасибо, если вы еще вдобавок пришлете неизвестные грибы в сушеном или законсервированном виде, а также препараты их спор.

Отпечатки спор готовят следующим способом: кладут зрелую шляпку нижней стороной — трубчатым или пластинчатым слоем — на лист бумаги (для светлых спор лучше брать синюю или черную бумагу, для цветных — белую) и накрывают стеклянным колпаком. Через сутки осторожно опускают лист в плоскую ванночку со спиртовым раствором какой-нибудь смолы (канифоли, камеди, янтаря, шеллака) или вишневого клея, который постепенно пропитывает бумагу и прикрепляет споровый порошок.

А консервируют так: накалывают гриб на проволоку со спиралевым стояком, помещают в сосуд, заливают фиксирующей жидкостью Магницкого. Ее состав: 5 *г* борной кислоты, 10 *мл* пятнадцатипроцентного сернокислого цинка, 10 *мл* дистиллированной воды, 30 *г* сахара и 200 *мл* десятипроцентного формалина. Трубчатые грибы вынимают через пять часов, а пластинчатые — через три. Препараты ставят в стеклянную банку с углекислотой и герметически закупоривают. Можно консервировать грибы в 90—95-градусном спирте, денатурате, или в десятиградусном растворе формалина, или в растворе сулемы. Пенек проколите шпилькой. При работе с растворами будьте осторожны — многие из них ядовиты.



ПАМЯТКИ ГРИБОВАРУ

В грибной кулинарии не проходите мимо петрушки.

По-римски петрушка называлась «петроселинум», что означало «растущий на скале»; по-гречески — «петроселинон»: «петрос» — горный камень, «селинон» — сельдерей, получается дикий «горный сельдерей».

Полякам очень понравилась эта нежная, пряная трава. Поэтому они ласково окрестили ее по-своему: петрушкой.

У древних греков петрушка являлась символом горя и печали. Они плели из нее скорбные венки и оплакивали умерших.

Но вы, пожалуйста, не печальте бедную петрушку. Попробуйте заправлять ею не только салаты из соленых груздей, но и похлебку из свежих шампиньонов. Особенно она незаменима при приготовлении закусок из коралловых грибов. Желтые рогатики, медвежьи лапки и всякие там «петушиные гребешки» и «толстые курицы» знатоки непременно рекомендуют жарить и тушить только с петрушкой.

* * *

Вы, конечно, теперь знаете, что грибы — исконно русская пища. Так не бойтесь заправлять их исконно русским — подсолнечным маслом.

Что, удивляетесь?

Да, подсолнечник назван «цветком солнца» испанцами и был впервые завезен в Европу моряками Колумба.

Три столетия «цветок солнца» украшал парки королей, сады вельмож, огороды крестьян, вдохновлял поэтов на оды, художников — на бессмертные полотна.

И вдруг в 1835 году русский крестьянин Д. И. Бокарев, уроженец Воронежской губернии, впервые в мире выжал на самодельной маслобойке из семян экзотического растения индейцев несколько пудов янтарного, душистого масла. И зашагал из России в Европу, а затем и к себе на родину, в Америку, долговязый подсолнечник, но уже не простым цветком, а богатой, драгоценнейшей масличной культурой.

На подсолнечном масле хорошо жарить все трубчатые грибы, а также сыроежки, лисички, навозники, шампиньоны. Подсолнечным маслом заправляют соленые грузди и волнушки, заливают большие стеклянные банки с маринованными маслятами и опенками, чтоб получился наверху тонкий слой, препятствующий появлению плесени.

Кладите в маринады корицу и гвоздику, но не помногу, чтоб не «перегвоздить», не услышать укоров. Помните: главный гвоздь все же в том, чтоб грибы пахли грибами.

Звездочки бадьяна — плоды вечнозеленых сестер магнолий, источающие аромат аниса, тоже придают грибным маринадам звездную красоту.

ШАМПИНЬОНЫ НА СТОЛЕ

Шампиньоны разводят не ради забавы и украшений темных пещер. По калорийности сухой порошок из шампиньонов почти в два раза превосходит говядину. По вкусовым качествам эти грибы не уступают прославленным боровикам. Надо только умеючи их приготовить.

Похлебка из шампиньонов. Тут самое подходящее место процитировать писателя В. Солоухина.

«Хозяйка, где мы жили... варила нам похлебку из грибов. Она мелко резала их, добавляла картошки и луку. Еда получалась густая и ароматичная. Славится рыбачья уха, но если быть справедливым,

то суп из свежих шампиньонов, пожалуй, не хуже никакой, даже тройной ухи».

Вот как! А многие опытные кулинары утверждают, что якобы шампиньоны не выносят ни зеленого, ни репчатого лука. Что и говорить, о вкусах не спорят.

Котлеты из свежих шампиньонов. Крупные, а также ломаные грибы моют, режут, отмочив в молоке, пропускают вместе с булкой через мясорубку, добавляют соль, душистый перец и сырые яйца. Обваляв котлеты в толченых сухарях, обжаривают по 10 минут с каждой стороны и ставят в горячую духовку.

Пюре из шампиньонов. Грибной фарш, посыпанный столовой солью и молотым перцем, а также окрапленный лимонным соком, кладут в глубокую чугунную сковородку, на которой растоплено сливочное масло, и кипятят до тех пор, пока он немного подсохнет. Добавив в пюре сметаны, еще кипятят минут пять.

Шампиньоны, запеченные в молочном соусе. Нарезать грибы ровными тонкими дольками, посолить, сдобрить специями и поджарить на коровьем масле. Затем залить молочным соусом и снова подержать на огне, чтобы испарилась лишняя влага. Посыпав жаркое тертым зеленым сыром, запечь в духовке.

Шампиньоны тушеные. Молодые грибки отваривают 20 минут в подсоленной воде, капнув туда лимонной кислоты, чтобы сохранился белый цвет. Добавляют подрумяненную муку, перец, лавровый лист, тушат полчаса. Подают к любому блюду в качестве гарнира.

Яичница с шампиньонами. На поджаренные до золотистой корочки ломтики грибов вылить яйца.

Старинные способы приготовления шампиньонов. «Их жарят на сковороде в масле или сале, одни или с кусочками черного ржаного хлеба, с ломтиками картофеля.

Особенно они вкусны, когда их отваривают в мясном бульоне и подают как гарнир к цыплятам, индейке, говядине. И не менее вкусны, когда отваривают в рыбном бульоне и приправляют окуней, лещей, налимов, судаков, лососей, угрей.

Очень хорошо из сухого порошка шампиньонов делать пюре: оно необыкновенно ароматно». (Из книги 1862 года.)

РЕЦЕПТЫ ПРИ МАРИНОВАНИИ (ТОЖЕ МОГУТ ПРИГОДИТЬСЯ)

Рецепт № 1.

Некоторые опытные кулинары поступают так: в эмалированный котел опускают десять килограммов грибов, 400 граммов соли, наливают 2 литра воды и кипятят. Когда грибы перестанут выделять темную пену, которую полагается снимать шумовкой, кладут по два

грамма лавровых листьев, душистого перца, гвоздики, немного корицы, бадьяна, укропа и петрушки, а также две-три ложечки сахара. В конце варки, если все грибы, будучи целехонькими, упругими, осядут на дно котла, а маринад сделается прозрачным, обязательно добавляют 60—80 граммов пищевой 80-процентной уксусной эссенции и 3 грамма винно-каменной кислоты. От нее шляпки боровиков приобретают красивый краснокорый или лимоннокорый цвет.

Рецепт № 2.

На 1 *кг* сырых грибов требуется:

воды — 1/2 стакана
соли — 1,5 столовых ложки
уксуса пищевого — 1/2 стакана
лаврового листа — 3 штуки
перца, гвоздики, корицы — по 0,1 *г*
укропа — 3 *г*.

Все пряности добавлять в кипящую воду лишь после того, когда будет снята пена. Варить в маринаде, осторожно помешивая, 20 минут.

Рецепт № 3.

На один литр воды добавить:
соли — 5 *г*
уксуса 80% — 8 *г*
лимонной кислоты — 0,4 *г*
лаврового листа — 2 штуки
корицы — 2 штуки
гвоздики — 2 зубчика
перца душистого — 3 горошины.

Грибы варить в маринаде 15 минут, охладить, залить в стеклянные банки, хранить в сухом прохладном месте.



Пестрый зонтик

*

Знаете ли вы, что сушка грибов — не такое уж простое, ясное дело?

Существовало несколько методов сушки, от которых зависело качество лесного товара.

СУДИСЛАВСКИЙ СПОСОБ: грибы стелились прямо на горячий под русской печки. Как бы хорошо ни подметали хозяйки кирпичи, зола все равно прилипала к ним, и белые становились серыми, а следовательно, дешевыми.

ЯРОСЛАВСКИЙ СПОСОБ: шляпки надевались на железные спицы, вбитые в дощечки.

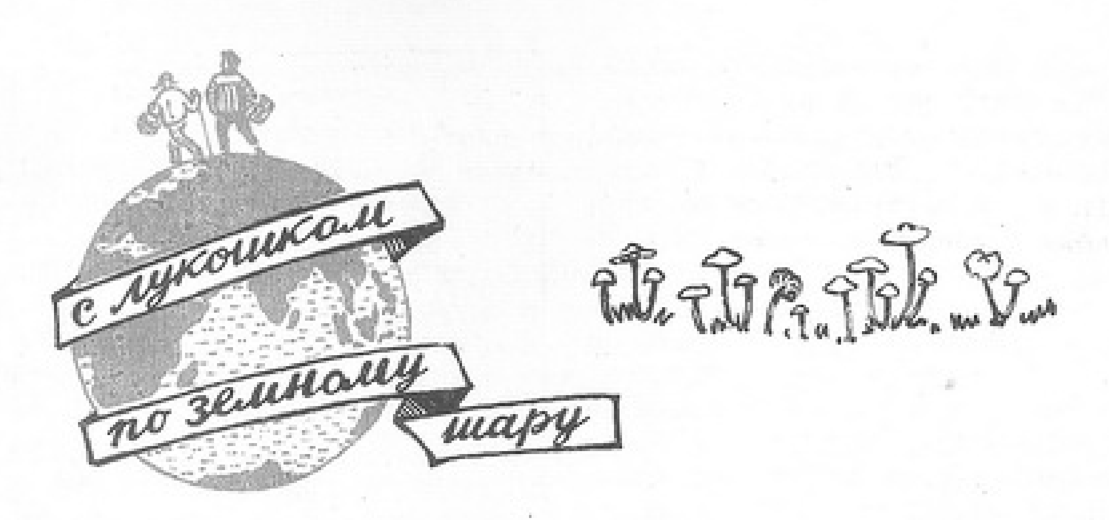
ВЛАДИМИРСКИЙ СПОСОБ: шляпки насаживались на прутья, которые втыкались в глиняные горшки с песком и загонялись на под.

При ТВЕРСКОМ СПОСОБЕ грибы сперва нанизывают на нитки, подвяливают на жарком солнце, связывают в пуки и укладывают в теплой печке на чистую солому. Ожерелья получаются духовитые, без единой соринки.

На торжковских фабриках белые сушили в огромных липовых ситах над раскаленными колосниками.

Промышленная сушка, дающая продукцию высокого качества, осуществляется ныне лиофильным способом: грибы сперва замораживают, а потом в вакууме удаляют избыточную влагу.

Имейте в виду, что банку ни с солеными, ни с маринованными грибами ни в коем случае нельзя наглухо закатывать металлическими крышками. Иначе могут возникнуть благоприятные условия для развития возбудителя страшной болезни — ботулизма. Это — пищевое отравление, поражающее нервную систему.



Салат по-немецки. Вкус лисичек слегка отдает перцем, а запах — кардамоном. За это их очень ценят в ГДР и ФРГ. Вареные лисички крошат лапшой, приправляют подсолнечным маслом, толчеными сухарями, лимонной коркой — и кушанье готово!

Тушенка по-чешски. Сырые грибы режут на красивые дольки. Отдельно подрумянивают на сливочном масле мелко нашинкованный лук. Грибы и лук заливают кипятком, добавляют соли, тмина, тушат на медленном огне.

Зразы по-польски. Сушеные боровики часа два отмачивают в молоке, варят. В чугунок, смазанный гусиным жиром, укладывают слоями кружки вареного картофеля, затем поджаренный лук, грибы, душистый перец, а сверху — опять картофель. Наполняют чугунок густой сметаной и запекают в духовом шкафу.

Подают с зелеными листьями салата.

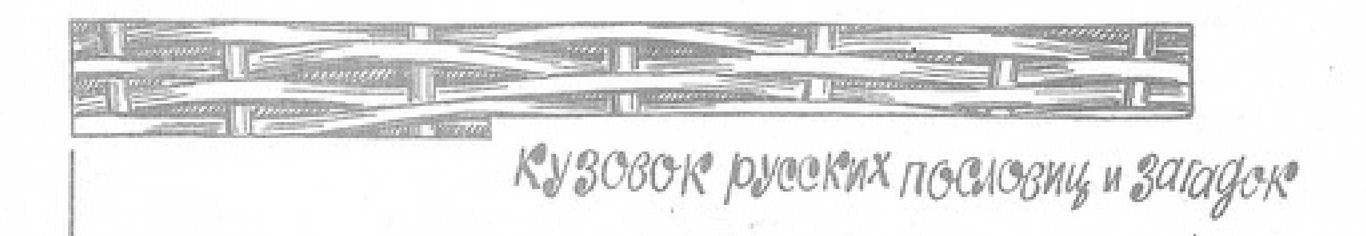
Рагу по-венгерски. Шляпки мелких подберезовиков или подосиновиков обсыпают мукой, перцем и тушат со смальцем.

Жаркое по-русски. Грибы разрезают на четвертушки, обваливают в подсоленной пшеничной муке, опускают в глубокую сковородку, в коровье масло, на котором предварительно поджаривают луковицу, и непрерывно встряхивают, пока они не покроются румянцем. Когда жаркое будет готово, наливают в сковородку сметаны и, доведя до кипения, посыпают укропом.

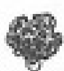
Жаркое по-французски. Грибы кладут в расплавленное масло, заправляют солью, перцем, наперстком сахарного песка, мускатным орехом, лимонным соком. После 5 минут кипения всыпают несколько ложек муки, размешивают и через 2 минуты добавляют полстакана грибного бульона, щепотку рубленой зеленой петрушки и 1 луковицу, густо нашпигованную гвоздикой. Продолжают жарить на медленном огне еще полчаса, а кончив, вынимают луковицу и снова брызгают лимонным соком.

В Италии любят дождевики. Сняв с молодых белых шариков ненужную кожуру, отваривают в соленой воде, откидывают на решето, остужают, обсушивают и, нарезав ломтика-

ми, кладут с цельными луковицами в сотейник. Жарят на масле до тех пор, пока не выкипит половина сока. Вынимают луковицы, а грибы посыпают мукой и снова жарят минут двадцать. Потом заливают желтком, растертым со сметаной, прибавляют перец, рубленую зелень, щедро кропят лимонным соком и, перемешав, держат на тихом огне, но не до кипения.



ОСЕНЬ ПРИПАСИХА, ЗИМА ПОДБЕРИХА.



НЕ ЗАЛАМЫВАЙ РЯБИНУ НЕ ВЫЗРЕВШИ, НЕ ЕШЬ ГРИБОВ НЕ ВЫЗНАВШИ.



В ЯНВАРЕ ПО ГРУЗДИ ДА С БОЛЬШОЙ КОРЗИНОЙ.



ЗВЕНИТ ТОЛЬКО ПЕРЕСУШЕННЫЙ ГРИБ.



Лесное счастье

Вот и закончилось наше путешествие по удивительной стране, которую населяет веселый грибной народец.

Отправляясь в пионерский лагерь, в туристский поход или просто с корзинкой в лес, вспоминайте почаще наши советы. Пусть вас ведет благородная искательская страсть, пусть как можно больше друзей и знакомых попадется вам среди лесных красавцев грибов.

Не жадничайте, не спешите сорвать это удивительное творение природы. Полюбуйтесь на него, оглянитесь вокруг, послушайте, о чем шумит лес...

Лесное счастье... Какое оно?

Это не полная корзинка грибов, сорванных бездумно и бездушно. Что в них радости?

Счастье — вдыхать полной грудью воздух, напоенный ароматами леса...

Счастье — увидеть макушки елок, окрашенные первыми лучами утренней зари...

Раздольные луга и пашни, над которыми опрокинуто огромное небо...

Все это — твоя Родина.

Наверное, это и есть счастье — жить на такой прекрасной земле.

СОДЕРЖАНИЕ





Лист четвертый

НЕ ПРОХОДИТЕ МИМО

Лист пятый

ОПАСНЫЕ ОБОРОТНИ

Лист шестой

ПРОКАЗА ДЕРЕВЬЕВ

Лист седьмой

ТАМ ЧУДЕСА

Лист восьмой

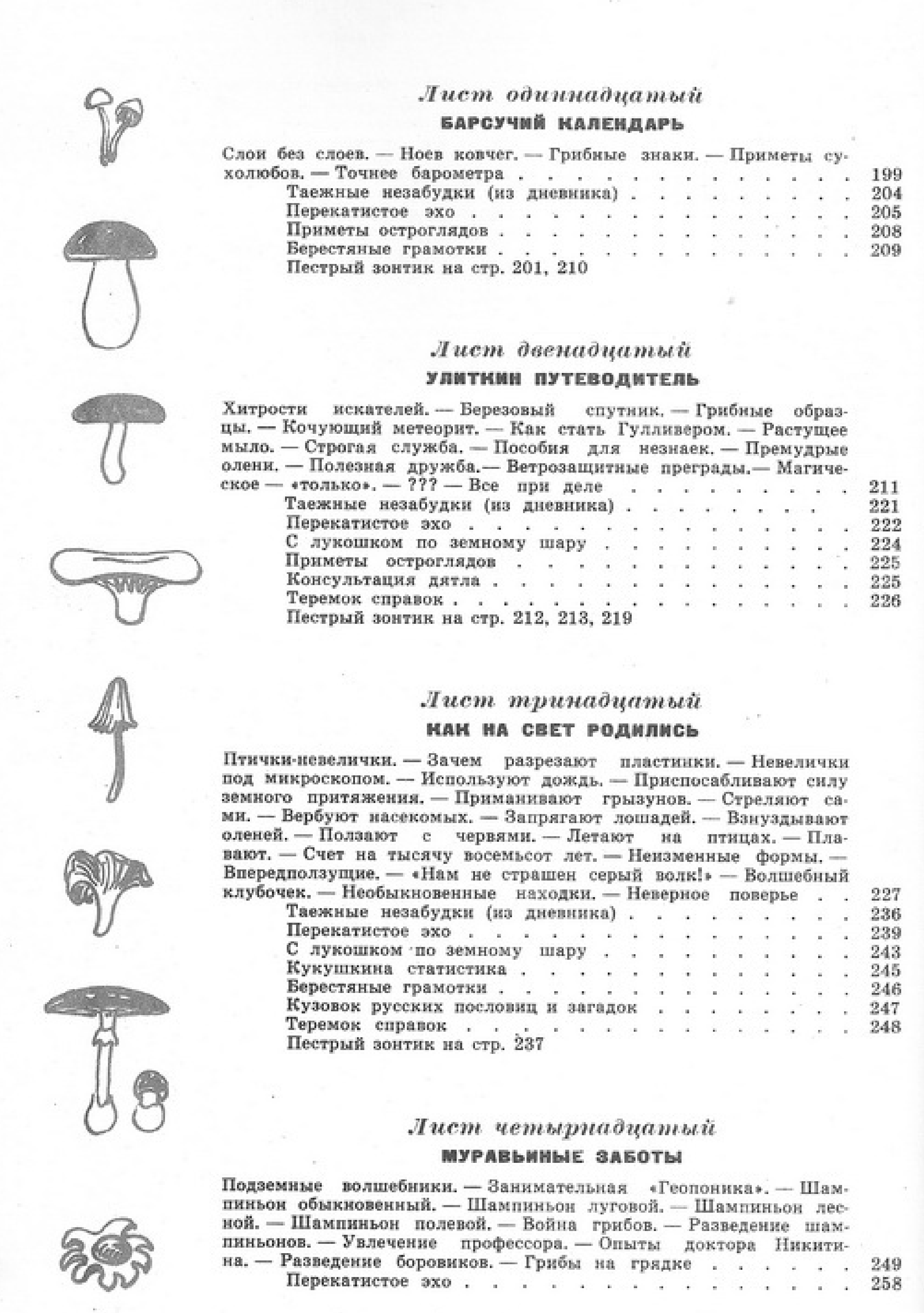
ОСЕННЯЯ ЛЕСНЯНКА

Лист девятый

БЕЛИЧЬИ ХЛОПОТЫ

Лист десятый

СОЙКИН СЛОВАРЬ



Лист одиннадцатый

БАРСУЧИЙ КАЛЕНДАРЬ

Лист двенадцатый

УЛИТКИН ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Лист тринадцатый

КАК НА СВЕТ РОДИЛИСЬ

Лист четырнадцатый

МУРАВЬИНЫЕ ЗАБОТЫ



ДЛЯ СРЕДНЕГО И СТАРШЕГО ВОЗРАСТА

Сигунов Петр Николаевич

ЛЕСНОЕ СЧАСТЬЕ

Ответственный редактор Ю. И. Смирнов.
Художественный редактор А. В. Карпов.
Технический редактор Т. С. Тихомирова.
Корректоры К. Д. Немковская, Г. В. Голубева
и В. Г. Шишкина.

Сдано в набор 28/XI 1973 г. Подписано к печати 22/III 1974 г. Формат $70 \times 100^1/_{16}$. Бумага офсетная № 1. Печ. л. 19,5. Усл. печ. л. 25,3. Уч.-изд. л. 18,113+12 вкл.—20,3. Тираж 75 000 экз. М-28104. Заказ № 544. Цена 1 р. 51 к. Ленинградское отделение ордена Трудового Красного Знамени издательства «Детская литература». Ленинград, 192187, наб. Кутузова, 6. Фабрика «Детская книга» № 2 Росглавполиграфпрома Государственного комитета Совета Министров РСФСР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. Ленинград, 193036, 2-я Советская, 7.

Сигунов П. Н.

С-34 Лесное счастье. Научно-художественная книга. Предисловие Ю. Смирнова. Рисунки Е. Бианки. Фотографии П. Сигунова, П. Стерлигова и Е. Бианки. Оформление Н. Лаврухина. Л., «Дет. лит.», 1974.

287 с. с ил.

Занимательная книга о грибах, о том, какую роль они играют в жизни других растений и как используются в народном хозяйстве.

635. 8